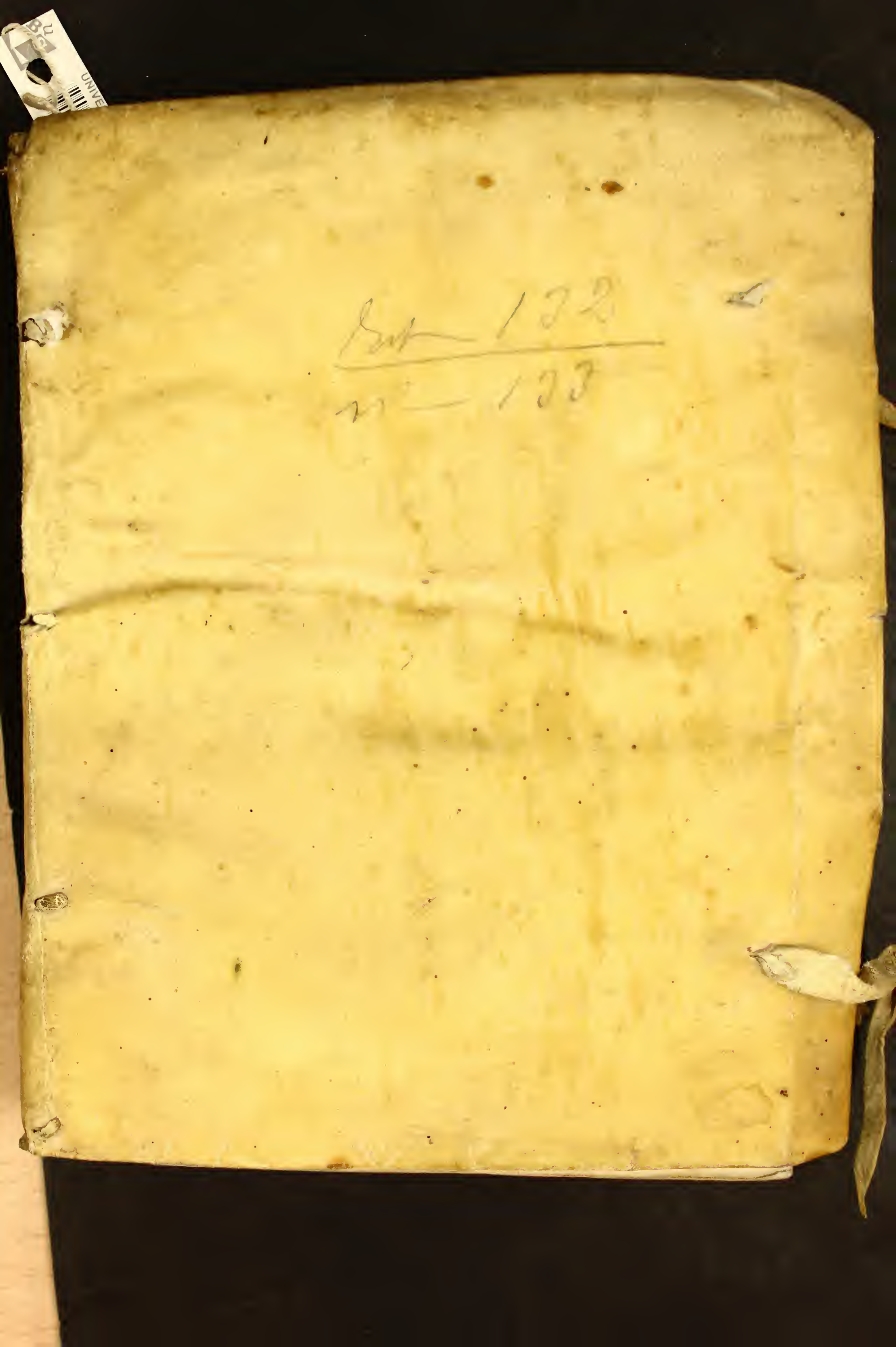
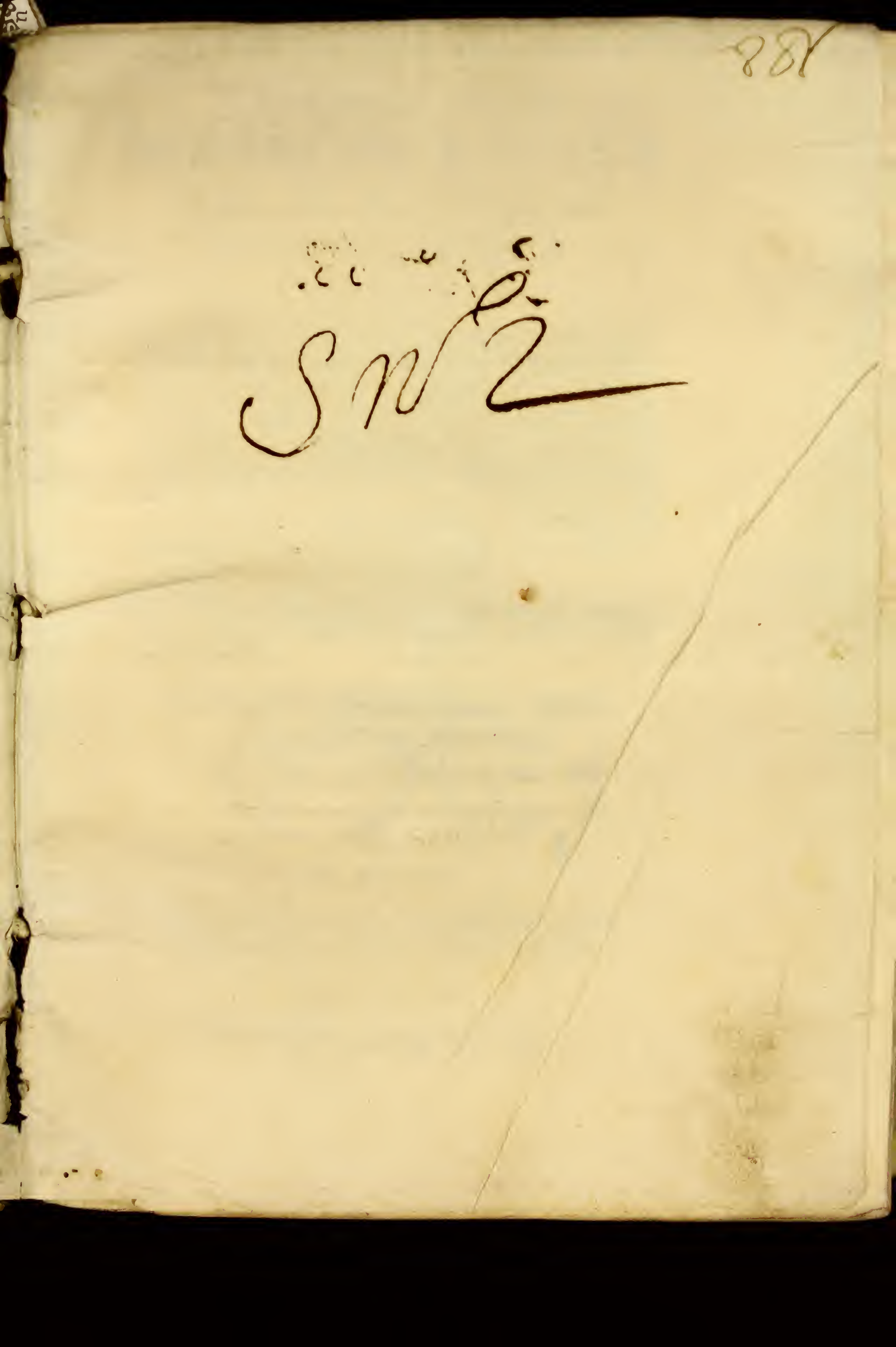
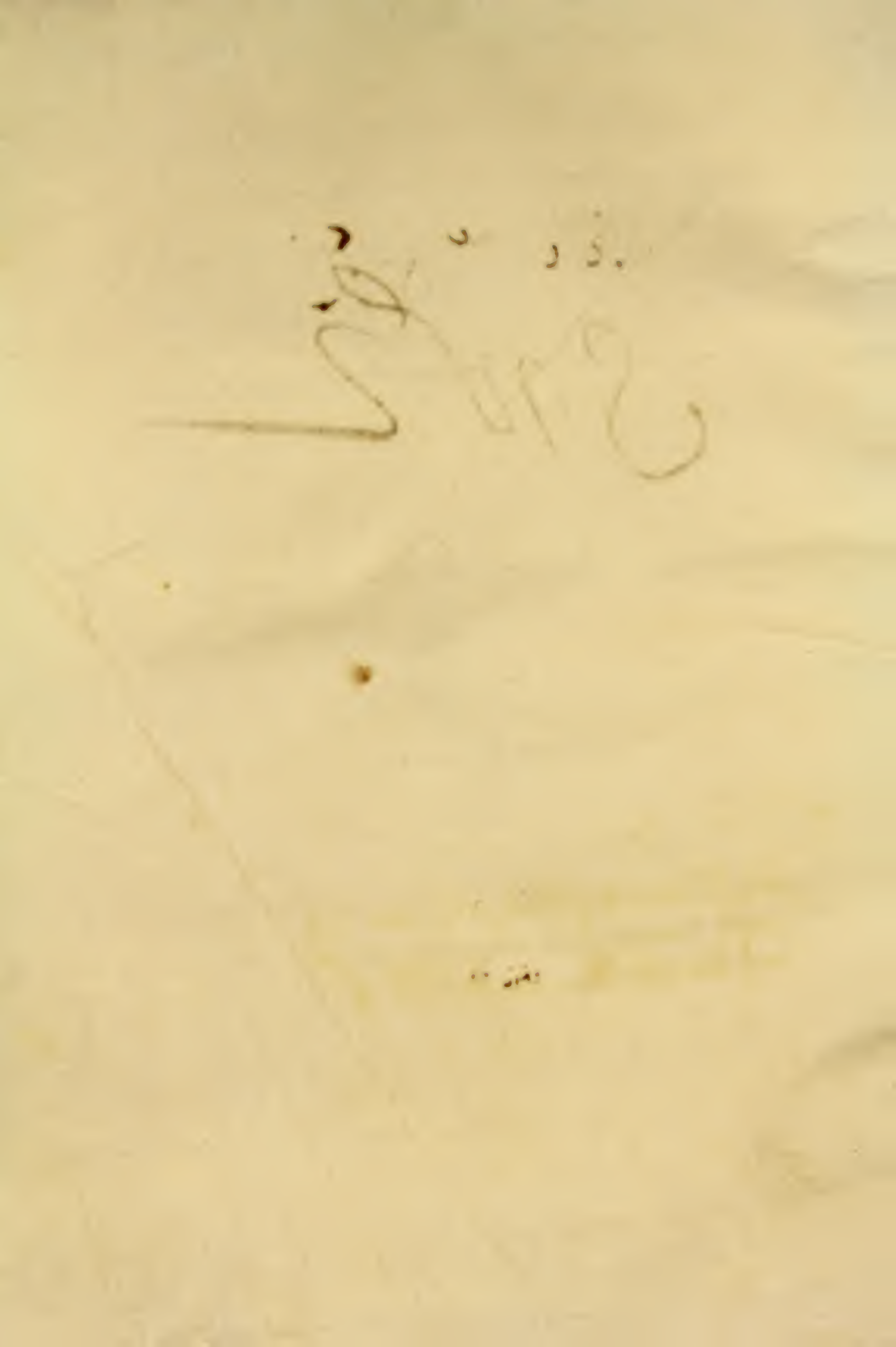

UNIVE





L'AGRICVLTVRE ET MAISON RVSTIQVE DE M. CHARLES ESTIENNE, DOCTEVR EN MEDECINE.

En laquelle est contenu tout ce que peut estre requis pour bastir maison champestre, preuoir les changemens & diuersitez des temps, medeciner les laboureurs malades, nourrir & medeciner bestail & volaille de toutes sortes, dresser iardin tant potager, medicinal, que parterre, gouuerner les mousches à miel, faire Conserues, confire les fruicts, fleurs, racines & escorces, preparer le miel, & la cire, planter, enter & medeciner toutes sortes d'arbres fruictiers, faire les huiles, distiller les eaux, auec plusieurs pourtraicts d'alambics pour la distilation d'icelles, entretenir les prés, viuiers & estangs, labourer les terres à grains, façonner les vignes, planter boys de haute fustaye & taillis, bastir la Garenne la Haironniere, & le parc pour les bestes sauuages.

Plus vn bref recueil des chasses du Cerf, du Sanglier, du Lieure, du Regnard, du Blereau, du Counin, & du Loup: Et de la Fauconnerie.

A treshault & trespuissant Seigneur, Messire Anthoine de Crussol, Duc d'Vzes.

De la Lybreria de D. Phelipe Urbano del Castillo Canonigo de la Santa Iglesia Colegial de Sevilla año de 1688

À PARIS,

Chez Iaques Du-Puys, Libraire iuré, demourant en la ruë sainct Iean de Latran, à l'enseigne de la Samaritaine.

M. D. LXX.

AVEC PRIVILEGE DV ROY.

SOMMAIRE DV PRIVILEGE

PAR lettres patentes du Roy nostre Sire, donnees à Paris, le vingtiesme iour de Iuillet, 1566. signees de Vabres, & sellées en queuë du grand seau de cire iaulne. Il est permis à Iaques Du-Puis, marchand & Libraire iuré de nostre Vniuersité de Paris, d'imprimer, ou faire imprimer, tant de fois que bon luy semblera, vn Liure intitulé, La Maison Rustique de Maistre Charles Estienne, en son viuant docteur en Medecine, augmentée tant au texte, que de plusieurs belles figures, seruantes aux distillations, par M. Iean Liebaut, aussi docteur en medecine : auec vn traicté de la Chasse du Loup, faict par Iean de Clamorgant, Seigneur de Saane, premier Capitaine de la marine de Ponant : par l'espace de sept ans, à compter du iour que ledict suppliant aura faict la premiere impression : & defenses à tous Libraires & autres, de non imprimer, ou faire imprimer ledict liure, ny Epitome d'iceluy, durant ledict temps, sur les peines contenues ausdictes lettres, comme plus à plein y appert.

A TRES-HAUT ET PUISSANT SEIGNEUR ANTHOINE DE CRUSSOL,

Duc d'Uzes, Comte de Crussol & de Tonnerre, Cheualier de l'ordre du Roy & d'honneur de la Royne, Conseiller au conseil priué, & Capitaine de cinquante hommes d'armes des Ordonnances de sa Maiesté.

Onseigneur, comme entre toutes les sciences qui se peuuent contempler & exercer des hommes, nulles est, qui plus esueille l'esprit humain, qui rauisse plus les sens, qui donne plus de plaisir, qui soit plus necessaire & profitable á la vie des hommes, que l'Agriculture : ausi n'y en a il point, qui se resente d'vne antiquité plus esloingnee, qui descouure mieux la grandeur des œuures de Dieu, n'y en laquelle reluisent plus naifuement les marques & rayons d'vne admirable diuinité, que l'Agriculture : car estants presque tous les autres arts inuentez long temps apres que l'homme fut creé de Dieu, & depuis augmentez par l'industrie de plusieurs, la seule Agriculture donnoit desia assez ample tesmoignage de soy, & de l'incomprehensible puissance de Dieu, lors

que soudain apres la creation des Elements se monstrerent diuerses especes d'animaux, & sortirent des cauernes & entrailles de la terre toutes sortes d'herbes & plantes garnies de leurs propres & diuines vertus : le tout pour le seul seruice & proufit de l'homme. De quoy outre l'asseurance que les histoires tant sacrees que prophanes, & principalement ce grand legislateur de Dieu, Moyse, nous donnent, encor en pouuons nous auoir certaine coniecture, par les estudes & vocations de nos premiers peres, lesquels tout le temps de leur vie ne se sont addónez à autre exercice qu'à la culture de la terre, comme si ceste seule science eust esté inseree en l'esprit du premier homme, auec le spiracle & lumiere de vie, à fin que luy & ses successeurs fussent enclins, & stimulez à cultiuer la terre, pour mieux recognoistre la grandeur des œuures de Dieu, & admirer d'auantage la bonté & beneficence du grand Seigneur & createur enuers ses creatures. Et combien que la plus part des anciens n'ait recogueu & senty en soy ce stimule & instinct diuin : toutesfois le proufit & plaisir de l'agriculture a de tout temps tellement rauy & attiré à soy les personnes, que plusieurs grands Seigneurs ont delaissé leurs theatres, amphitheatres, colonnes, colizees, & autres ædifices magnifiques, contemné leurs pourpres, diademes, & parfums, & se sont addonnez à la culture des choses rustiques. Cyrus ce grand roy des

Perses, en qui a reluy vne splendeur de toute gloire & maiesté, n'auoit iamais plus grand contentement, que quand il pouuoit dresser quelque beau parterre, & ordonner certain nombre d'arbres en eschiquier. L'empereur Diocletiam de son bon gre & sans aucune contrainte laissa le sceptre de son Empire, pour faire demeure perpetuelle aux champs: tant de plaisir prenoit il aux parterres & iardinages qu'il accoustroit de ses propres mains. Les Senateurs, Dictateurs & Consuls romains, qui ont commandé à l'vne des plus florissante republique du monde, n'estoient iamais tant aises, que quand ils rustiquoient: iamais tant contents d'eux mesmes que quand deliurez des affaires publiques ils pouuoient à plain loisir vacquer à la culture de la terre: aussi certainement (comme dit Pline) la terre nullement ingrate de tel honneur, ne fut oncques tant fertile & feconde en toutes sortes de fruicts, qu'alors qu'elle estoit decoree d'vne charrue purpuree, & d'vn laboureur triomphant & victorieux. Les roys, Empereurs & Monarques de Græce ont de tout temps eu en telle recommandatiõ la vie champestre, que pour deceuoir les ennuyeuses parties de la vie, & euiter toutes occasions de delices, plaisirs, & telles vanitez, se retiroient aux chãps, la où ils prenoient vn plaisir singulier à voir les arbres, herbes & fruicts naistre d'vn seul grain, petit pepin, noyau, ou menue plãte & sortir par certain tẽps du sein & matrice de leur mere nourrice

la terre : mesme qui est chose plus esmerueillable, ils donnoient leurs noms aux plantes plus celebres & renommées. Tesmoing en est la Gentiane, la Lysimachie, le Teucrium, l'Armoise, l'Eupatoire, & plusieurs autres. Et combien que sans aller plus outre il seroit facile reciter vn nombre infiny de plusieurs grands seigneurs de nostre temps, qui en ce regard pourroient seruir d'exemple aux autres : toutesfois nous doit suffire & contenter la seule commemoration de ce grand Roy François, pere des sciences, lequel encores qu'il ne s'employast qu'és choses d'extreme magnanimité & grandeur : ce neantmoins estoit tant studieux de l'agriculture, que non seulement il en a escript quelques poëmes bien elegants, mais aussi par certains salaires & sommes de deniers, proposez & donnez à plusieurs peregrinateurs, a fait que nostre France a esté enrichie de plusieurs plantes & arbres exquis, desquels auparauant, non seulement la figure & culture nous estoient incogneues, mais aussi les noms d'iceux. Ce qui est ce iourd'huy continué par nostre tres-vertueuse & tres-auguste Royne, mere du Roy. Mais c'est par trop recercher de loing l'antiquité & noblesse de l'agriculture, veu qu'vn chascun sçait & experimente iournellement par les diuins effects d'icelle, qu'elle est la plus antique & noble chose de ce monde. Or ceste science n'a esté seulement iusques à present mise en vsage & practique de labeur,

Mais encor par les doctes escripts de plusieurs grands personnages illustrée en langues diuerses: comme en Grec par Orpheus, Musæus, Philometor, Hieron, Archelaus: En Latin par Varron, Caton, Columelle. En langue Arabique, par le Roy Attalus, Iuba & Mago. Les François, seuls entre tous, se sont monstrez par trop negligens & pusillanimes en ceste part, qui au lieu de descrire vne agriculture, propre pour leur pays, se sont cõtentez de traduire Columelle, Constantin Cesar, Pierre de Crescent, sans considerer que telz autheurs ont traitté vne agriculture selon leur regiõ & cõtrée: qu'ainsi ne soit, les termes desquelz ils vsent, & façons de labeur qu'ilz descriuent, le monstrent assez. Seul entre les François auoit entrepris ce labeur louable Maistre Charles Estienne, docteur en Medecine, homme certainement auquel n'estoit rien impossible, pour la bonté & felicité de son esprit (comme l'on peut voir par ses doctes escripts) mais la mort, ennemie des bõs esprits & du bien public, ne luy a donné le loisir de paracheuer ses desseings: ainsi auoit laissé entre ses plus chers escripts quelques fragments de l'agriculture, bien commencez, bien elabourez, & disposez d'vn bon ordre, qui promettoient six liures: mais desquels toutefois les vns n'estoient encor commencez, les autres imparfaits, és autres plusieurs choses omises & mal limees. Iceux venus entre mes mains, me semblerent dignes de-

eſtre mis en lumiere, tant pour le bien public,que pour faire office d amy enuers l'autheur : me reſtoit vne ſeule doubte de paracheuer le progrés du liure,à quoy m'emploiay d'autant plus hardiment, que par colloques familiers, & frequentes communications auec luy durant ſa vie, auois ia entendu tous ſes deſſeins. Par ainſi deux ans ſont paſſez que feis imprimer & mettre en lumiere l'Agriculture & maiſon Ruſtique d iceluy liure certainement tant priſé & bien receu de tous,que les eſtrangers, comme Flamans, Allemans, Anglois, quaſi enuieux de ce labeur, ont prins la peine de le tranſlater en leur langue. Qui a eſté l'occaſion principale, outre la priere de pluſieurs de mes amis & bons Seigneurs, qui m'a depuis induict de locupleter le liure, & y adiouſter vne partie des choſes dont l'intention de l autheur eſtoit. En quoy certainement i'ay trauaillé auec telle diligence,que n'ay eſpargné ny ma peine, ny celle de mes amys,car n'ayant autre exemplaire pour renger mes deſſeins,que la ſeule deliberation de l'autheur ay eſté contraint de ruſtiquer ſouuentefois,& conuerſer familierement auec toutes ſortes de gens bien entendus & experimentez en Agriculture,meſme faire recerche ſoingneuſe és liures plus anciẽs de tout ce que pouuoit ſeruir à noſtre ſubiect. En quoy ne veux diſsimuler que n'aye receu beaucoup de faueur de Monſieur de Chaſtellus, Conſeiller & maiſtre des Requeſtes ordinaire

dinaire de la Roine, lequel, comme il est homme de grandes estudes, m'a fait copie de plusieurs liures fort anciens, non encor' veus ny imprimez, desquels en grand nombre sa Bibliotheque est paree comme d'vn thresor fort exquis. Et parce que l'Agriculture, entre ses autres commoditez quasi infinies, encor apporte ce bien que des choses qu'elles contient nous pouuons tirer aide & profit singulier pour nostre santé : i'ay remarqué soingneusement & en bref, les singularitez & vertus, tāt des animaux, que des herbes, arbes, fruicts & toutes autres telles matieres rustiques, à fin que le bon Agriculteur cognoisse que la terre luy produict tout ce que peut estre necessaire pour nourrir, soustenir, & entretenir la vie humaine.

Or maintenant (Monseigneur) apres auoir combatu auec si grand labeur, ne reste autre chose pour l'honneste memoire de feu maistre Charles Estienne, & fruict de mes peines, que m'enhardir de vous dedier & consacrer ce mien petit labeur, pour estre la guide & astre, sous l'influence duquel il puisse sortir en lumiere, fortifié de l'ombre & splendeur de vos diuines vertus, & autres perfections qui vous decorent, dont la moindre merite d'estre eternizée par escrits nullement perissables. Car outre le sang illustre de l'ancienne maison de Crussol, dont auez pris origine, les dons excellents de l'esprit & de nature, qui reluiē

sent en vous: outre l'entiere cognoissance de plusieurs arts & sciences, le plaisir singulier, que prenez à discourir & ouyr parler de choses graues & hautes, de façon que vostre table & compagnie est la vraye eschole d'vn studieux & curieux philosophe: outre la bonne affection que portez aux hommes vertueux, & qui font profession des sciences: encor'auez vous vne generosité & addresse aux armes si admirable, vne magnanimité en tous voz gestes heroyques, tant bien accompagnée de bon conseil & prudence, vn heur tant diuin en toutes voz entreprises, que voz actes vertueux, en despit de la mort font reuiure voz ancestres en vous: & tant que la posterité durera tesmoigneront les Seigneurs de Crussol n'auoir espargné ne leurs biens, ne leurs vies pour l'accroissement du Royaume des François, & seruice de leur Roy.

S'il plaist donc à vostre grandeur, Monseigneur, se demettre iusqu'à la, de receuoir de bonne part & volonté ce mien petit labeur, & le mettre en quelque coing de la librairie somptueuse qu'auez erigée en vostre maison royale de Tonnerre, mesme de le faire seruir d'exemplaire à la culture des parterres & iardins magnifiques que faictes accoustrer par tous voz chasteaux & lieux de plaisance, augmenterez l'intentiõ & deuotion de celuy qui se vouë du tout à vous faire seruice

toute ſa vie. Dieu vous maintienne & conſerue longuement en ſanté & proſperité. De Paris, au moys de Nouembre, mille cinq cens ſoixante. & ſix.

Voſtre plus que tres humble & tres obeiſſant ſeruiteur.

Iean Liebault Medecin.

LE SEIGNEUR DE CHATELLUS à Maiſtre Iean Liebault Docteur en Medine.

Charles Eſtienne fut le premier fondateur
Qui ſe prit à baſtir ceſte Maiſon champeſtre:
Mais ce noble deſſein accompli ne peult eſtre
Pour la ſoudaine mort de ſon Architecteur.
A toy, Liebault, ſon gendre, heureux imitateur
De l'illuſtre ſauoir d'Eſtienne ton anceſtre,
Eſt deu l'honneur d'auoir apres luy fait renaiſtre
Le profitable fruict de ſon riche labeur.
Par luy ceſte Maiſon a eſté commencee,
Par toy, Liebault, elle a eſté tant auancee,
Qu'ell tient de toy ſeul ſa reputation.
Eſtienne y employa ſon premier artifice,
Toy, Liebault, as donné à ce bel edifice
La louange & l'honneur de la perfection.

AV LECTEVR S.

AMy Lecteur, par ce que les Prouinces ne resemblent les vnes aux autres, & ne sont soubs vn mesme climat, ie ne doute point qu'il n'y aye plusieurs façons de labour, & mots d'Agriculture qui sont en vsage, plus en vne region qu'en l'autre: ie te prie, si tu trouues quelque chose de ta patrie omise en ce present œuure, nous en vouloir aduertir, à fin de l'y adiouster, te promettãt mettre en nostre autre impression auoir receu ce bien de toy. Aussi amy, ce qui m'a tant retardé à te bailler ceste presente edition si bien augmentee, a esté par ce qu'vn certain forfant, soy disant estre Libraire de Lyon, nommé L. C. & en ses liures Iean Martin, m'ayant fait ce tort que d'auoir imprimé ce liure en petite marge, & fort mal basti, ie n'estois deliberé de le r'imprimer, sans la priere des parents du defunct Estienne, qui m'ont solicité à ce faire, me baillant la copie augmentee de plus de moitié: & ce d'autant qu'estois fasché du tort qu'auois receu du susdict, qui m'auoit ainsi defrobbé mon labeur, sans se soucier autrement du Priuilege du Roy. Vray est qu'il est coustumier de ce faire, aussi bien à mes compagnons Libraires comme à moy: mais s'il ne se deporte de telles manieres de faire, il se doit tenir pour asseuré, qu'en aduertiray les gens du Roy, en telle sorte qu'ils luy feront entendre, qu'il faut tenir autre compte des commandemens du Roy. Tels compaignons, qui ainsi supposent & falsifient leurs noms, font souuentesfois porter la folle enchere à beaucoup de bons marchands, qui ne sont en rien coulpables. Dieu nous face la grace de ne procurer chose à autruy, que ne vouldrions nous estre faicte. A Dieu.

TABLE.

PREMIER LIVRE DE LA MAISON RVSTIQVE.

Quelle forme d'Agriculture sera traictee cy apres.

CHAPITRE I.

TOVT ainsi que la façon de bastir que nous auons auiourd'huy pour la couuerture & repos des hommes, ne se trouue pareille à celle des anciens : aussi voyons nous le labour des terres pour l'aliment & nourriture d'iceux, grandement varier selon les contrees, le solaige, le fonds, & assiette des lieux, esquels elles sont situees: & n'est pas le langage, le vestement, ny les outils & instrumens mechaniques, qui ne changent selon les regions, qui toutesfois n'empesche en rien, que nous n'en soyōs aussi bien, ou mieux accōmodés, que nos predecesseurs. Par cela nous pouuōs veoir nostre Agriculture moderne rapporter & reuenir au mesme poinct de celle des anciens, qui est de viure du fruict de la terre par nous cultiuee. Parquoy m'a semblé hors propos s'arrester du tout à la difference du labour des anciens, selon les regions habitees de plusieurs peuples d'iceux, chacun desquels auroit façon de viure particuliere: outre ce, que pour aisément s'accommoder auec les personnes, lon a tousiours eu coustume se renger à la mode des pays, sans s'affectionner, ou par lecture des anciens liures, ou par trop grande curiosité, ruine & destruction des bons esprits, à tant de nouuelles manieres de bastir, cultiuer, parler ou escrire : car par tels moyens, en cuidant reformer les choses, sans les parfai-

Diuersité du labour de la terre, selō la varieté des pays.

Trop grāde curiosité, ruine des bons esprits.

Quelle forme d'Agriculture sera traictee cy apres.

Prouerbe.

Le nom de maison rustique est, ferme, metairie ou heritage au châps.

Gaignage, mot vsité par les Champenois, qui signifie metairie.

ctement cognoistre, lon est bien souuent cause de les perdre, & aneâtir. Parquoy ne vous esmerueillez, si le bastimét & labour de nostre maison Françoise ne resemble du tout à celuy des anciens. Car nostre intention est (suyuant le prouerbe, qu'il faut apprédre les meurs antiques, & faire comme de present) vous addresser les moyens de tellement asseoir, & entretenir vne ferme metairie, ou heritage aux champs (nommez-le comme il vous plaira) qu'il puisse nourrir, auec quelque proffit & surcroist, vn bô mesnager, & toute sa famille: dót est ce que les Champenois l'appellent auiourd'huy gaignage: car il n'y a chose qui apporte plus de gain à son maistre, que la terre bien cultiuee, & raisonnablement entretenue.

Le proiect de ce qui sera descrit cy apres. Chapitre 2.

POVR memoire, & comme forme d'ordonnance de nostre Agriculture Françoise, nous vous proposerós vn lieu champestre assis en tel endroit qui se pourra trouuer, non pas choisir: & là dresserós, sans despens extraordinaires, vne maison auec ses appartenances telles, ou à peu pres, pour nostre temps, que le bon Caton a figuré pour le sien, en son Agriculture Romaine: auquel endroit nous traiterons de l'estat & office du Fermier, de sa femme, de ses gens, du bestail, des volailles, & autres telles choses.

Caton Agriculteur.

Sômaire du premier liure.

A l'vn des costez de ceste maison, iustement à l'endroit où donne le Soleil leuât, nous mettrons d'vne part le Iardin du mesnage, qui au delà de sa haye vifue, comprendra les treilles à verius, auec les herbages necessaires à la maison. Et encor pour le proffit, le Saffran, le Chardon à bonnetier, la Gaulde, la Garance, & les Fillasses, si meilleur ne semble reseruer ceste culture en plein champs, auec les mars. De l'autre part, nous asserrons le Iardin à fleurs & odeurs, auec ses ornemens & parterres. Au delà de la haye, nous mettrós les potages, comme Pois, Febues, & autres sortes de legumes: aussi les Melons, Citrouilles, Concombres, Artichaux, & semblables: auquel lieu nous traicterons des mousches à miel.

Sommaire du 2. liure.

Iardin du mesnage.

Treilles à verius.

Iardin à fleurs.

Mousches à miel.

Apres les iardins, nous cultiuerons le clos ou verger à fruits, & là poserons la pepiniere pour les sauuageaux, la bastardiere pour enter. Puis le quarré des arbres parcreuz, & transplantez.

Sômaire du 3. liure.

Suiuant le verger pres du petit ruisseau, nous situerons le pré pour le pasturage, auec l'ozeraye, l'ormaye, l'aunaye, & la saussaye

Verger à fruits.

ſaye au circuit:& au delà nous mettrons l'eſtang, ou le viuier: puis les grands prez, pour la prouiſion & reuenu du ſeigneur.

Pepiniere. Baſtardiere.

Entre le Midy & le Septentrion, nous aſſerrons les terres à grain, & traiterõs de leur façon & labourage:& au deſſus, moitié en pente, & moitié ſur la butte ou colline, à l'endroit qui plus prendra du Midy, nous planterons la vigne, & dirons la culture d'icelle.

Sommaire du quatrieſme liure. Eſtang. Viuier.

Entre le Septentrion & l'Occident, nous mettrons la garenne en autre colline, ou coſtau: & au deſſus le taillis & bois de fuſtaye: auquel lieu nous n'oublierons rien de ce qui appartiẽt à la façon & gouuernement des bois. Ferons auſsi mention du Parc pour les beſtes ſauuages, de leur chaſſe, mais en peu de propos: car n'eſt beſoin qu'vn bon meſnager s'amuſe à la chaſſe de la heronniere. Finalement deſcrirons en brief, la façon & maniere de prendre les oiſeaux.

Sommaire du cinquieſme liure. Terres à grain Vigne. Sõmaire du ſixieme liure Garenne. Taillis & bois de fuſtaye. Parc des beſtes ſauuages Herõniere. Chaſſe aux oyſeaux.

Par ce moyen, reſteront peu de choſes à deduire touchant la beauté & proffit d'vne metairie champeſtre, telle que doit deſirer celuy qui veut curieuſement & auec raiſon, viure du labeur de ſa terre.

Quelles choſes ſont requiſes auant que baſtir la metairie. Chap. 3.

QVANT à la proprieté de l'heritage dont pluſieurs autheurs Grecs & Latins ont ſi curieuſemẽt traité, ie ne m'en empeſche autrement, preſuppoſant ou que ceſte maiſon ruſtique, & la terre à elle ſubiecte, vous ſoit venue de ſucceſsiõ, & que vous la vueilliez accommoder à voſtre aiſance, ou que ſi vous l'auez achetee, vous l'ayez bien nettoyee premier que la baſtir, & approprier: car ainſi que lon dit, que le premier baſtiment d'vne bonne maiſon doit eſtre la cuiſine, c'eſt à dire, le reuenu, & le fonds, pour l'entretenir: auſsi le premier poinct d'vn pere de famille, auant que baſtir & dreſſer ſa maiſon, eſt d'auiſer biẽ diligemment qu'elle ſoit du tout ſienne, & qu'il n'ait plus affaire à mineurs, crediteurs, rentiers, ou ſuperieurs, qui le diſtrayent de ſes negoces. Qu'il ait fourny à tous frais, & ſolennitez de iuſtice, & nommément aux licitations & decrets, qui ſont les plus ſeures voyes d'acheter pour le iourd'huy: car on trouue plus grand nombre de ſots acheteurs, que de ſots vendeurs. Que l'an & iour ſoit paſſé, qu'il ait eſchangé, ſuſcité & eſmeu nouuelles debtes, pour eſclarcir ſon heritage, & n'y employe la valeur d'vn denier, qu'il n'ait

Cuiſine premier baſtiment d'vne bonne maiſon. Maiſon ſienne. Decrets, ſeures voyes d'acheter. Plus de ſots acheteurs, que vendeurs. Seur ache-

entierement cheuy, borné, & arpenté auec ses voisins, & acheté paix des plus hargneux. Somme, qu'il soit hors de toute court & procez: & que s'il luy demeure quelque cas à parfaire (cõme lon dit que terre ameine guerre) que ce soit plustost à luy à demander qu'à defendre: i'enten touchant ses droits seigneuriaux & censiues, desquels il ne doit non-plus laisser dechoir le moindre denier, chapon, ou quoy que ce soit, que vne tuille de sa couuerture, qui à traict de temps non reparee & remise, en fait cheoir d'autres, & porte grand dommage au logis.

Acheter paix. Terre ameine guerre. Rien n'est à negliger au pere de famille

Assiette de la Maison rustique, auec ses appartenances. Chap. 4.

Cõtentemẽt

QVOY qu'en toutes choses chacun demande ses cõmoditez, & s'efforce approcher le plus pres de la perfection qui luy est possible, toutesfois le bien appris & modeste pere de famille se cõtente de ce qui luy vient de la main & grace de Dieu, & prend en gré de sa munificence & largesse, tel gueret, tel fonds, & assiette qui luy eschet, estant certain que le choisir, ny la perpetuelle iouissance n'en est à luy, non plus que les empires & royaumes aux Princes. Parquoy si le lieu de sa naissance, de succession ou acquest, n'est naturellement si propre & cõmode qu'il le pourroit biẽ souhaiter, il le doit tellement accõmoder par son artifice, & tascher par son labour, à si songneusemẽt l'amender & ameliorer, qu'il s'en puisse cõtenter, pour la nourriture de luy & des siẽs, & dresser vne maison. Car plus ne sçauroit-il desirer (si le prouerbe est veritable) qu'en cent ans ciuiere, en cent ans bãniere.

Labour & art necessaire au pere de famille.

Prouerbe ancien

Vouloir en cest endroit presupposer la situatiõ d'vne maison rustique, telle & si parfaite, que rien n'y peut mãquer, ce me sembleroit chose loin de toute raison. Bien est vray que si tel endroit se pouuoit trouuer, que l'air, l'eau, & la terre, y donnassent entiere faueur, cela seroit fort à propos: mais ny les Empereurs ny les Roys, ne se sçauroyent contenter que de l'assiette de leurs regions, les vnes plus chaudes, plus froides, plus subiectes à putrefaction, les autres moins vtiles à la production des fruicts, & quelques vnes de moyẽne façon, & rencontre. Toutesfois encore que le lieu ne soit du tout tant fertile que lon voudroit bien, ny tant commode que le desire le grãd Agriculteur Cato: ce neantmoins faut sur tout qu'il y ait quelque faueur de bon air: car nul homme de bõ sens ne fera aucun frais à labourer vn lieu pestilant & d'air corrompu, combiẽ qu'il soit fertile & de terre grasse. Car

Nulle situation de maison rustique parfaite.

où

où lon est en continuel peril de mort, non seulement la cueillette des fruits, mais aussi la vie des laboureurs est tousiours en doute: ou pour mieux dire, la mort y est plus certaine que le profit. Vray est qu'outre ce, que la necessité engendre l'artifice, il ne se trouue incômodité, qu'il n'y ait quelque autre commodité pour recompense: comme en lieux chauds viennent les bons vins, & fruits de garde: en lieux froids, force eaux douces, & quelquesfois marines, qui leur apporte grand proffit: en d'autres le plus souuent, quand la terre n'est fructueuse au dessus, elle l'est au dessous, comme en pierrieres, minieres, & autres telles choses, dont lon fait eschange en meilleures. Necessité engẽdre artifice. Incommodité recompẽsee par commodité.

Par-ainsi, nous-nous côtenterons du lieu que nostre naissance ou demeure pourra porter: & s'il n'est tel que le souhait d'vn curieux, ou fort à côtenter, pourroit biẽ requerir, nous-nous efforcerons l'amender par les moyens qui seront recitez ci apres. Contẽter se faut de ce q̃ Dieu & nature donne.

Bien peu de maisons rustiques se trouuent assises en lieu qu'il n'y ait quelque cas à redire, comme faute d'eau en lieux pleins & esleués, tels que sont la Beauce & la Champagne, encores que les terres y sont fortes, ou bien en lieux esleués & montagneux, trop grande abondance d'eaux en longues vallees, & descentes, telles que lon trouue en quelques endroits de la Sauoye, Daulphiné, Auuergne, & Gascongne, ausquels lieux y a plus de pasturages, que de labour: autres quartiers sont naturellement sablonneux: comme vers Estampes & sainct Mathurin de l'archant, & encor en la Solongne, & pays de Landes, qui toutesfois ne laissent estre aqueux, & humides: & autres croyeux & argilleux, comme vers Reims, Troye, & Chaalôs en Champagne: autres pierreux, comme vers sainct Leu de Serans, Tonnoirre, Vezelay en Dauphiné, où se trouue le marbre, & autres endroits de pierrieres, quelques vns sont caillouëus plus propres à vignobles. Quoy qu'en soit, le bastiment ne sçauroit estre en si estrange lieu, que lon ne puisse choisir le meilleur regard du Soleil, pour la santé & salubrité des habitans, & l'accommoder à son aisance: mais le principal est du fonds de la terre, à laquelle le bastiment de necessité est subiect, & pour laquelle il est principalement dressé. Beauce. Châpaigne. Sauoye. Dauphiné. Auuergne. Gascongne. Estampes. S. Mathurin de l'archât. Solongne. Reims. Troye. Chaalons. Sainct Leu de Serans. Tonnoirre. Vezelay. Lieux cailloueux propres à vignobles. Sãté du pays

Si donques le lieu haut & plat, comme vne Beauce, ou haute France, a faute d'eau, il faut faire des mares par endroits en vos cours, & vne cisterne en vos iardins, & tellemẽt rayonner les terres, qu'il y ait des seillons par voye, qui retiennent long temps l'humidité: & si les terres se trouuent fortes, il ne les faut si souuent marner ny amender, & ne les laisser en iachere que de quatre ans l'vn. Si vous y faites le puits, il faut qu'il soit à rouë, & si Pays haut & plat. Mares. Cisternes. Terres fortes. Puits à rouë.

large qu'à chacun traict vous puissiez amener d'eau demy muy pour le moins, que vous ferez ietter en auges particuliers, & reseruer pour la commodité de voz gens, & du bestail: sur tout faut soigner de bien recueillir & garder l'eau du ciel, soit en cisterne ou autrement. La cisterne sera posee en tel endroit, qu'elle reçoiue les pluyes de toutes les couuertures & toicts du logis: doit estre soingneusement pauee d'argille & de bõ ciment, enduite en toute part, & par toutes ses fentes & creuaces estoupee auec mixtion faite de poix clere, suif & chaux vifue, le tout bien mesle ensemble & reduit en consistence de ciment: la geule sera telle que celle du puits. Aucũs iettent dãs les cisternes anguilles & autres poissons de riuiere pour y paistre & estre nourriz, à fin que par leur mouuement l'eau acquiere plus grande legereté, & ensuyue aucunement le naturel de l'eau courante.

Eau du ciel à garder.
Cisterne à faire.

Au surplus, pour l'incommodité du bois ferez amaigrir la terre en quelques endroits proches de vostre logis auec du sable, de la croye, & de la cendre du foyer, puis y semerez ou planterez telles especes d'arbres que penserez vous pouuoir seruir, combien que deuant que ce faire il seroit bon esprouuer quelles sortes y viennent le mieux.

Terre à amaigrir.
Arbres à planter.

Si vostre lieu s'estend iusques au fleuue, voz prez n'en seront pas si loin que vostre maison, qui par trop s'auoisiner des riuieres, seroit subiecte à catarres & dechets du logis: vray qu'il est bon de ne s'en discoster, pour la commodité d'enuoyer le recueil des champs à la ville, mais il faut choisir l'endroit le plus esleué pour son assiette.

Pays voisin de fleuues.

Ie laisse le plaisir des Princes & grans Seigneurs, qui pour leur delectation habitent l'esté és lieux aquatiques excellentement cultiuez, ornez d'eaux, & parez de toutes delices: aussi ne faut-il que le coust de nostre pere de famille luy face en rien exceder le goust: car les Princes ont de quoy changer logis, selon les saisons de l'annee, & faire souuent à leur appetit du quarré le rond, & au contraire.

Plaisir des Princes.
Le coust oste le goust.

En lieu sec, comme Beauceron, Chãpenois, & pays de montagnes, entẽdez à si biẽ asseoir vostre bastimẽt, qu'il prenne l'Orient equinoctial, & retienne du Soleil leuant de Mars & d'Octobre.

Pays sec, Beauce, chãpaigne.

S'il y a Colline, bastissez en croppe vers l'Orient, & toutesfois n'oubliez la partie du Midy, ny aussi du Septentrion, à l'endroit duquel ferez la touche de bois pour la marque & defense de vostre lieu.

Colline pour bastir.

Choisissez bien les endroits de vos terres les plus propres pour les fruits, grains, & pour la prairie, & adressez vostre vigne

Vigne ou doit estre situee.

à l'ar-

à l'aspect du Midy,& pour plaisir semez ou plãtez quelque secon de touche de bois du costé de Septentrion, pour la defense contre le froid. Vous ferez ausi quelques croisees garnies de leurs contre fenestres, à l'endroit du Midy, pour les ouurir en temps de bise. Tels lieux se trouuent en pays de montaignes, qui fort desirent l'Orient: mais auec ce toutesfois veulent moyenner le Mydy, pour la chaleur qui leur est necessaire.

Commodité des fenestres.

Les puits y sont recommandés,& pour trouuer l'endroit où les conuiendra faire, faut choisir le Leuant en cõmencement de descente vers le Septentrion, non l'Occident: encore mieux vers le Midy, ou apres auoir du soir descouuert la terre en diuers lieux, de trois pieds de large, & cinq de profondeur: & puis y estre retourné du matin, à Soleil leuant, faut escouter comment il sonne soubs le baston de houz garny par bas de quelque rouëlle de fer, ou leton, ainsi que le bas d'vne houlette sans croc: & là sous le iugemẽt de l'oreille entendre cõme le dessous resonne, soit ainsi qu'vn mortier, ou terre glaize, argille ou autre bien dure, ainsi qu'vn verre à demy casfé, ou autrement en façon d'vn creux bien profond, qui sent sa carriere: & est le plus seur iugement. Aucuns pour en faire plus soudaine experience, mettẽt en fosses profondes de quatre pieds, espõges ou toisons de laine biẽ seiche & nette, qu'ils couurent de brãches d'arbres, ou fueilles d'herbes, puis quelque temps apres les retirent de terre, lesquelles s'ils trouuent moittes & humectees, iugẽt de l'abõdance d'eau selon la quantité de la moiteur: si au cõtraire seiches, en colligent le defaut. Les autres prẽnent indice d'affluence d'eau par les petites nuees & vapeurs qu'ils voyent s'esleuer de terre en l'air en tẽps sec & serain. Quoy qu'il en soit, il ne se faut du tout arrester aux herbes qui croissent par dessus, auant que faire la premiere attainte: car sous le Gobelet ou le pas d'asne, plantain, chiendẽt, quintefueille, trefle, mille-fueille, l'eau n'est pas loin: mais elle ne vaut rien: si lon ne creuse bien plus au profond. Cõme à Baignolet, Bell-ville sur sablõ, ou és endroits de Liury. Sous la Veruaine quelquesfois se trouue bonne eau & profonde, selon la nature de la terre, & la source est prouuenante du fonds à bouillõ, soit de sable rouge, ou de roche grise, non pas de costez qui tantost se tarissent. Sur tout pour auoir puits qui ne tarissent iamais, faut choisir terre sablonneuse, ou noire, ou glaireuse, ou pleine de cailloux, rouge, argilleuse: iamais la croyeuse, ny boueuse, ny limõneuse, ny celle où le saux, le roseau, les cãnes & autres telles plãtes, qui sont engẽdrees d'humeur aquatique, croissent: car encor q̃ tels lieux soyẽt abondans en eau, toutesfois l'eau n'en vaut rien, & est facile à tarir.

Puits où se doiuẽt faire.

Iugement d'eau

Baignolet.
Belle-ville sur sablon.
Liury.
Verueine.
Puits qui ne tarissent iamais.

Fontaines. Les fontaines semblablement en tels lieux sont de requeste: tant pour la commodité de l'eau qui en est beaucoup meilleure & plus plaisante que celle de puits, qu'aussi pour la beauté de la maison rustique: & pour trouuer leur source, faut vser de semblables moyens qu'auõs descrit pour les puits, sinon qu'il faut choisir vers le Septentrion bas des montaignes hautes & grosses ayans concauitez, & enuironnees de plaines, car en telles plaines l'eau s'amasse & s'esgoutte par la terre: faut aussi aduiser que telles montaignes soyent plaines de chiendent, plantain, queuë de regnard, pouliot sauuage, sauge d'outremer, qui est appelee adianthos, millefueille, chameleon, & generalement d'autres herbes & plantes, qui prouiennent sans estre plantees, & par nature sont verdoyantes, bien ramees, bien espesses, & bien flories.

Trouuer sources de fontaines.

Temps de trouuer les sources. Le temps plus commode en toute l'annee pour trouuer les sources des puits & fontaines sont les mois d'Aoust ou Septembre, car lors on cognoist bien les forces de la source, quand la terre par les grandes chaleurs de l'esté n'a plus de l'humidite de la pluye: & se faut asseurer que telles sources ne tariront iamais.

Canaux ou tuyaux de fontaines à faire. S'il aduient que la source de la fontaine soit quelque peu loin de la mestairie, lon y pourra faire venir l'eau par petits ruisseaux, ou plus commodément par canaux & conduicts de plomb, ou de bois, ou de poterie: les meilleurs sont de bois d'aulne, ou de sapin, ou de pin duquel sort la poix resine, parce que tels bois ont vn humeur fort oleux, & chaud, qui resiste facilement aux iniures de l'eau: apres eux, ceux de poterie, qui doiuent estre espez de deux doigts, & aigus d'vn costé de demy pied pour entrer l'vn en l'autre: les pires sont de plomb, par ce que l'eau qui y est portee acquiert vne mauuaise qualité de plomb, d'où vient qu'elle cause souuentesfois dysenteries, & autres semblables maladies, comme tiennent les medecins: faudra bien enduire & souder les canaux auec mixtion faite de chaulx viue & gresse de porc, ou de poix resine & blãcs d'œuf, ou de chaulx, blãc d'œufs, huyle, & limure de fer, par ce que tout cela resiste à la corruption & pourriture venant de l'au: si quelque montaigne empesche la conduicte des tuyaux, faudra y donner passage: si quelque valee, faudra esleuer des arches, ou planter pieux & marrein à supporter les conduicts de l'eau.

Or ce n'est assez d'auoir trouué sources de puits & fontaines, encor faut il aduiser à la bonté & salubrité de l'eau: car puis que nostre vie consiste principalement en l'vsage de l'eau, il est bien raisonnable que le maistre de la maison rustique soit soigneux d'auoir bonne eau, veu que le principal bruuage de ses

serui-

seruiteurs est d'eau. Or la meilleure & plus saine eau de toutes, est celle de pluye qui tombe, principalement quand il tōne bien fort: apres est l'eau de fontaine qui descend des montaignes, & tombe par dedans des pierres & rochers: apres est l'eau des puits, ou celle qui sourd au pendant de la montaigne, ou celle qui naist au fond de la vallee. La plus mauuaise est celle d'vn marais: & encor celle qui ne court point est pire, & pestilente. Et quād à l'eau des puits & fontaines, laquelle n'est tousiours & en tous lieux trouuee bonne, on iugera de sa bonté, si elle est de nulle saueur & odeur, si elle est claire & nette, tiede en hyuer, froide en esté, facile à eschauffer, & subite á se refroidir: en laquelle les pois, febues, & autres semblables choses, cuisent facilemēt, laquelle ayāt reposé quelque tēps en vn vaisseau d'airain ou d'argēt, ne delaisse aucune teincture au vaisseau, & qui auec les autres marques est bien legere.

Quelles eaues sont les meilleures.

Tels lieux produisent aussi communement les pierres, ce qui se cognoist par le maniment de la terre rude & aspre, & du caillou au dessus d'icelle, qui autrefois y pourroit estre cheut, & ietté: de façō que quelquefois lon trouue sur le friche le pourtraict des fruits, & des grains assemblez & congelez en pierre: ce que lon voit pres Montmiral en Brye, ou le bois est congelé en pierre: outre ce, que le fouyer en fait bien prompte & soudaine experiēce, cela vous pourra seruir à vos clostures, tant de parc, que de vignes, & autres cōmoditez, sans le profit qu'en pourrez faire à la vente du moellon & pierre d'appareil. Mais gardez-vous des Carriers, & de leur tromperie, qui souuent nous prestent leur peine à interest.

Lieux à produire pierres.

Carriers trompeurs.

Sur iour esprouuez ou par vostre experiēce, ou bien par l'enqueste qu'en pourrez faire à vos voisins, quel fruit, quel grain qu'elle sorte d'arbres y vient le mieux. Tel endroit en la France, & en la franche Beauce, ne porte que le seigle, qui est contre le naturel de son gueret.

Produire segle cōtre le naturel de la franche Beauce.

Toute terre a son naturel pour produire fruits: autre n'ayme que le pur froument: la Soloigne aime les mars, & quelque fois le metail: la Touraine, meritement appellee iardin de France, se trouue fecōde en iardinages & arbres fruitiers: comme celle qui est appellee Brye, ou Braye (pource qu'elle est situee entre les fleuues de Marne & de Seine), produit fruits & grains à foison: & celle qui est entre la Marne & la riuiere d'Aube, rapporte vne infinité de foins: toutesfois la diligence du pere de famille, peut domter par son industrie l'imbecillité d'vne terre, ainsi que toutes bestes se peuuent appriuoiser par le labeur des hommes.

Touraine iardin de France.

Industrie du pere de famille.

Labeur de l'hōme appriuoise tout.

Endroits aquatiques & marescageux.

Aux endroits aquatiques & marescageux, il est necessaire s'aider de la commodité des eaux, lesquelles souuent diuertirez par excluses, & canaux au proffit & amendement de vos pasturages, viuiers, ou estãgs: à l'entour desquels plus commodes rayonnerez tels arbres, & telles plantes proffitables, que scaurez estre aymez des eaux. Et faut bien sur tout obseruer la diuersité du fonds de terre, qui en lieux aquatiques se trouue souuent different & estrange, selon la nature duquel sera bon approprier lesdites plantes,

Fons de la terre aquatique.

Islettes de Flandres.

Vostre maison en telle assiette sera plus forte & plus plaisante en esté, mais de plus grand entretien en tous temps, si vous la voulez enuironner d'eau en façon d'Islette, ainsi qu'en plusieurs lieux de Flãdres, ausquels est familiere ceste commodité, de pouuoir en temps propre recouurer le poisson, la sauuagine d'oiseaux, les arbres tant fruitiers que de chaufage & bastimẽs, sans l'aisance de leurs excellens pasturages: mais la santé de vous & des vostres y est offensee, en hyuer principalement. Parquoy le meilleur est bastir en heurt, & laisser les eaux au bas pour la recreatiõ de vostre veuë, si vous n'auez le moyẽ d'enclorre le tout en ce parc pour vostre haraz, & autre bestail, qui en ce lieu proffite assez, hors mis la beste à laine.

Bastir en heurt.

Deserts, landes & iõcs.

Si ta metairie consiste de la plus grand' part en deserts & landes, tu feras des terres à labour, & les mettras en nature, les houãt diligemment & beschant souuẽt: car le ionc, la fougere, & autres tels herbages meurent facilement, quand la terre est souuent labouree: & si plus tost as desir de les oster & plus seurement, tu fumeras la terre les deux annees premieres, & y semeras des lupins ou des febues, à fin qu'en medecinant le vice de ton champ, tu y puisses prendre quelque proffit & reuenu.

Terres pierreuses.

Les Terres pierreuses se peuuent nettoyer en ostant les pierres: & s'il y en a grande quantité, il en faudra faire des monceaux en certaines parties de la terre, & par ce moyen l'autre partie en sera vuidee & deliuree: ou mieux, quãd les iournees des manœuures seront à bon marché, il faudra labourer la terre fort creux, & y enterrer les pierres bien auant, puis les recouurir de terre.

Terres nouales.

Si ta metairie consiste de la plus grand' part en forests & bocages, tu en feras des terres nouales, en arrachant du tout les arbres auec leurs racines: ou s'il n'y en a gueres, il suffira les coupper & brusler, puis labourer. Et telle terre a coustume pour les premieres annees rapporter beaucoup, par ce q̃ s'estant engraissee & melioree des fueilles & herbes de plusieurs annees, lesquelles de son naturel elle produisoit auant qu'elle fust defrichee, par

apres

apres suffit à nourrir & rapporter grand' abondance de fruicts: aussi destituee de ses premiers alimens, s'amaigrit auec le temps, & par ce ne demeure tant fertile qu'au commencement.

Lieux sablonneux.

Les lieux sablonneux se peuuēt amender de fiens & de marne, qui toutesfois sans cela, au moyen de quelque eau subterranee, en aucunes contrees ne laissent à rendre proffit à leur maistre: mais elles demandent repos & varieté de semence, comme de legume apres le seigle, la maniere de les cognoistre est commune. Quand le sable est gras & iaune, alors il se trouue bon pour le grain: & quād il est blanc & sec, bon pour les bois & fruicts sauuages. Or se faut-il accommoder au naturel de son terroir, & selon iceluy semer & planter par endroits choses à luy propres, & qui luy viennēt à gré, comme legumes, millet, panız, riz, lentilles, vesses, & choses qui ne requierent gueres grand' graisse.

Cognissance de la nature du sable à quo sert.

La terre argilleuse & forte, comme la Bresse, & en plusieurs lieux du Partois, veut plus grans & profons rayons au labourage, & par tout ailleurs, pour l'esgout des eaux, qui naturellemēt y sont entremeslees, & par la viscosité de la terre ne se peuuent si aisémēt esgouter. Ce lieu n'est si propre pour les arbres, ne pour la vigne, sinō pour quelques arbres fruitiers, biē cultiuez & entretenus: bastissez-y en heurt assez pres du fleuue, & prenez moitié d'Orient & moitié de Septentrion, par ce que ce lieu est subiect à putrefaction, & assez mal sain.

Terre argilleuse. Bresse. Partois.

Bastir en hurt.

Plus sain est le terroir de Croye & d'Ardoise, combien qu'il soit plus infertile: mais le faut bien amender & obeir sur tout à ce qu'il aime: car le principal du mesnager est de biē cognoistre le naturel de sa terre, & ne le contraindre à porter ce qui luy est contraire, quelque amendement qu'on luy face: aussi n'a lon non plus de proffit de la terre par contrainte, que des bestes par violence. Car si elles vous seruent de force, il vous en couste d'auantage par blessures, maladies & autrement, & si ne durent gueres en bon estat. Aussi dit l'ancien Prouerbe, que le bon Pere de famille doit plus entendre au proffit & longue duree de ce qui luy est subiect, qu'à son plaisir & singuliere vtilité.

Terroir de Croye & Ardoise. Naturel de la terre à cognoistre. Nulle contrainte bōne.

Prouerbe ancien.

Tout pays de bon vignoble, est pierreux & grauelleux, ou caillouëux, & se trouue meilleur en costau de Midy, ou vers la descente au fleuue: cest endroict n'est si bon pour le grain: sur le plus plat d'iceluy, il le faut chastier & fumer. Faites là vostre bastiment en pente, au regard, moitié d'Orient & de Midy, ou ne vous retirez loin du fleuue, pour ce que dessus a esté dit.

Bon vignoble.

La meilleure terre, est la noire, & friable ou meuble, c'est à dire, qui facilement s'esmie entre les mains, & que lon sent legie-

Bonne terre

re, douce & grace au manier, telle qu'on en trouue aux pays de Touraine, du Maine, & Anjou, qui sont propres à toute fertilité, & abõdance de biens, riches en collines, vallees, pasturages, blayeries, vignobles, & toutes sortes de fruits: mais par raison ils cedent à la Prouence, partie de Languedoc, Guyenne, & meilleurs endroits de l'Aquitaine, qui pour la chaleur du Soleil meridional, rapportent nõ seulement en plus grand' abondance, mais les fruits de toutes sortes beaucoup meilleurs, & de plus grand' force. C'est le pays de promission en nostre Gaule, & n'a que ceste incommodité du vent Meridional, qui sans la Bise luy engendre presque annuellement malheureuse calamité pour les personnes, & pour le bestail. Parquoy faut en ce pays esleuer le bastiment à mont, & du tout luy clorre & boucher l'air de Midy, sinon quãd en grand' hyuer il en sera de besoin.

Pays fertiles en France.

Fertilité d'Aquitaine.

Incommodité du vẽt de Midy.

En general on cognoistra la fertilité & bonté de la terre par ces moyens: si elle ne se dissout point quãd elle est mal cultiuee: & si elle ne deuient point fangeuse pour l'impetuosité & abõdance des pluyes qui serõt cheutes, mais imbibe toute l'eau qui tombera: si en temps d'hyuer ne deuient point dure en sa superficie: si elle produit arbres de haute fustaye, droits, espez, branchus & abondans en leurs fruits: si destrempee en l'eau elle represente au goust vne saueur douce: si tiree d'vne fosse, & remise en la fosse elle s'enfle & surpasse: si arrousee de pluye, elle iecte vn odeur plaisant. Au contraire toute terre doit estre iugee de nulle valeur qui n'a toutes ces marques de bonté, & principalement qui a vn goust salé ou amer, qui produit arbres ou herbes ameres, froides, & spineuses, comme buis, fougiere, bruyeres absinthe, genéure, lauande, geneste, brusc, & autres semblables: comme au contraire les ioncs, les roseaux, le menu herbage, le treffle, hiebles, ronces, pruuiers sauuages, ou pruneliers, & autres telles choses demonstrent la bonté & fertilité de la terre: car les choses dessusdites ne se trouuent & nourrissent gueres qu'és veines douces de la terre.

Le bastiment & pourpris de la Maison rustique Chap. 5.

ACHETE paix, & maison faite, dit le bon Pere de famille: & l'auteur des Georgiques Latines prise tresbien les grandes maisons, & de beaucoup d'appartenances: mais il conseille de cultiuer & labourer ce peu que l'homme sçait faire. Car com-

que les grandes cages ne font pas les meilleurs oiseaux : aussi n'est ce pas du tout le plus seur d'auoir si beau bastimét aux champs, ne de si grand' quantité de terres, ny de vouloir posseder grãdes & superbes metairies, qui n'a la puissance de cultiuer sa possession, si d'auenture l'on ne se veut mettre à la misericorde de messieurs les metayers, qui pour faire leur proffit, ainsi que les mauuais chartiers, trauaillent tant les terres sans amender, qu'elles durent peu ou rien en valeur. Lon dit aussi que l'œil du maistre engresse le cheual: & qu'il n'est si bon mesnager que soy-mesme. Car il se trouue peu de laboureurs ou à tasche, ou à ferme, qui aiment autant le proffit de leur maistre, que le leur, & qui ne mettent tousiours quelque cas en arriere.

Les grãdes cages ne fõt pas les meilleurs oiseaux.

Terre trop trauaillee sãs amẽder, dure peu en valeur.

Fermiers infideles.

L'œil du maistre engresse le cheual.

Mieux vaut donc le petit bastiment de bonnes estoffes, peu somptueux, bien assis, & bien accommodé (mais qu'il y ait de tout vn peu) qu'vn lieu si somptueux & spacieux, qui face enuie aux plus grans, ou qui à la longue, contraigne son maistre d'en reuendre : car le bon agriculteur Romain dit, que le maistre de famille doit tant faire du petit par son labeur, qu'il ait plus à reuendre qu'à acheter, & que tousiours il soit plus fort & plus puissant que son champ : car veu quil faut que le seigneur luicte & combate contre luy. s'il est le plus fort, le seigneur sera interessé. Doit aussi estre le lieu au champs souuent visité & reparé, par ce que la decheute de quelque partie ou de quelque chose qui serue en iceluy, delaissee & negligee vn an seulement, couste trois fois plus à refaire, qu'vn mois ou quinze iours apres : & ne font rien en cest endroit les propos de ceux qui disent, que terre cheuauchee est à demy mangee, & que terre loin de soy, n'apporte que flascons & bouteilles. Car i'enten que le maistre y soit plus ordinairemẽt qu'à la ville, & qu'il en face estat pour sa nourriture & espargne: autrement il aura vne maison & metairie plus pour ses seruiteurs que pour soy-mesme, & de plus grand coust que de rapport. Au demeurant, qu'en rustiquant il prẽne ses esbats à philosopher & entendre au gouuernemẽt du sien, sans s'amuser à la chasse, aux banquets, grandes compagnies, à yurongner & traitter les suruenans, & s'addonner outre mesure à ses esbats & recreation d'esprit.

Mesnager nul si bõ que soy-mesme.

Bastimẽt petit biẽ fourni vaut mieux q̃ le somptueux mal fourni.

Office d'vn bon maistre de famille.

Il ne faut rien laisser dechoir pour peu que ce soit.

Terre cheuauchee, à demy mangee.

L'assiette du bastiment sera en croppe d'vne petite colline ou de quelque heurt, si le pays est bossu & montueux, à fin qu'il ne soit morfondu en hyuer des gelees, ny en esté trop eschauffé, & que les eaux & rauines qui coulent en descendant du haut de la montaigne, ne minent ou endõmagent les fondemens, mesme qu'il ne soit par trop subiect aux vẽs ou pluyes de toute l'annee:

Assiette du bastiment.

Pays bossu & mõtueux.

prendra ses principales veuës vers le Soleil leuant du mois de Mars ou de Septembre, car les vens qui tirent de ce costé sont fort sains, & la chaleur du Soleil qui viẽt entrer le matin dans la maison amoindrit & desrompt la grosseur & obscurité de l'air: ioinct aussi que tant plus ton bastimẽt sera tourné vers ledict Orient, tant plus facilement il pourra receuoir en esté le vent, & en hyuer sera moins batu des orages & gelees: les greniers serõt au couchant, les estables au Midy, & le reste au Septentrion.

Raison à preferer par tout.

Les veues du bastimẽt

Et encores que chacun bastisse à son appetit, si est-ce que la raison doit estre tousiours preferee: & seroit estimé l'homme de mauuais iugement, s'il auoit place & cõmodité, qu'il ne s'accommodast en sorte, que de l'vn des costez de sa chambre il eust veuë sur sa court, & premiere entree de sa ferme: & de l'autre sur ses iardins & terres principales. Parquoy à fin de plus aisément dresser vn bastiment comme de neuf, ou bien le reparer à la fantasie, faudra faire en la maniere qui s'en suit.

La forme du bastimẽt

Mares.

Fiens.

Puits.

Fumiers.

Figurez vne court grãde & spacieuse, qui soit biẽ quarree en tous sens, au milieu de laquelle faites creuser deux mares pour le moins: l'vne pour les oyes, canars, & autre bestail: l'autre pour rouir ou trẽper & ramollir les lupins, osiers, verges, & autres telles choses, mesme pour la pourriture de vos fiens: & plus au delà vn puits: auec deux ou trois grãdes auges de pierre de taille, pour abreuuer le bestail & les volailles, si vous n'auez la commodité de la fõtaine. Faites aussi deux fumiers: l'vn pour retirer & pourrir le fiẽs nouueau, & le garder pour l'annee suyuãt: l'autre, pour d'iceluy prendre le fiens vieil & pourri, & le porter dehors aux champs. Ces deux fumiers doiuent estre en lieu vn peu pendant, parfond, & paué au fond, de peur que la terre ne boiue l'humidité: car il faut que le fumier soit en continuelle humidité, à fin que si d'auenture parmy l'estrain, feurre ou paille, qu'on y apporte, y auoit de la graine de quelque herbe, ou d'espines, meslee, elle se pourrisse, & ne puisse germer n'engendrer meschantes herbes, quand le fiens sera espandu par les terres. Et pource les sçauans laboureurs couurent de clayes les curailles qu'ils ont iecté hors des estables, à fin que le vent ne les desseiche, ou que le Soleil ne les brusle.

Murailles de la court.

Ceste court cõtenant vn arpent en quarré, sera fermee de murailles de 18. poulces d'espesseur, & de 10. pieds de hauteur, depuis le rez de chaussee, pour appuyer vos bastimẽs par dedãs: & pour obuier au dãger des larrõs, y aura des chaines par voyes, & bõnes encoigneures, selon la commodité de vostre lieu, & des estoffes.

Au milieu de la muraille de deuant, qui aura son regard vers

le Soleil

le Soleil couchant, vous ferez voſtre porte auec ſon portail au deſſus, pour ſe mettre à couuert quand il pleut. Et ſera la porte autant haute & ſi large, qu'vne charrette de foin ou de gerbes y puiſſe entrer à l'aiſe. Porte du baſtiment.

A la rencontre du portail, vers le chemin paſſant, ferez vn champart de cinq ou ſix arpens, bien foſſoyé à l'entour, pour la paiſſon de vos beſtes laſſes ou malades, qui ne pourront aller en compagnie des autres, & auſsi pour les laiſſer repoſer & ruminer au ſerain au temps des grandes chaleurs. Champart.

Le logis pour voſtre fermier ſera bien baſty, à coſté du portail à main ſeneſtre: & prendra iour ſur la rue vers l'Occident, nonobſtant que ſes croiſees ſeront ſur la court au Leuant, ſa cuiſine ſera haut exhauſſee & grande, à fin que le ſolier ou plancher de deſſus ne ſoit en peril de feu, & q̃ tous ſes familiers & ſeruiteurs puiſſent en tout temps facilement s'y retirer: ſon four aura ſaillie hors le baſtiment, & reſortira la gueule dans la ſalette, pres du foyer, & aura la blutterie au deſſus. Logis du fermier. Four du fermier.

A ſeneſtre de l'entree de laditte ſalette y aura vn bouge pour les laictages de la fermerie, & pour la reſerue de ſes viures: & au deſſous, la petite caue, la montee de laquelle ſera pour trape à pied droit, à l'entree de la ſalette, & le potager dans le bouge deſſuſdict. Bouge pour la fermiere.

De l'autre coſté de la ſalette, ſera la chambre à coucher le fermier, & vne autre ioignant icelle pour ſes enfans & ſeruantes: Au tenant deſquelles deux chambres, en cõtinuerez vne autre aſſez grande, l'entree de laquelle ſera ſur la court par dehors, pour loger ſon chauffage, ſes inſtrumens de labour, & autres choſes neceſſaires. Et le deſſus de ce corps d'hoſtel ſeruira de greniers pour les fruits, legumes, graines, herbes & racines que lon voudra garder. La chambre du fermier. Greniers.

A main droitte du portail, en entrant, ſeront les eſtables aux cheuaux, auec la reſerue d'vne aſſez grand' chambre baſſe tenant le grand portail, pour coucher le chartier, & autres ſeruiteurs, & auſsi pour retirer les colliers, ſelettes, traits, manſelles, & autres outils pour les cheuaux. Et en continuant les eſtables auſdits cheuaux, ferez auſsi les eſtables aux bœufs & aux vaches, & le chenil aupres. Et au deſſus d'icelles eſtables les greniers pour le foin & fourrage des beſtes. Eſtables aux cheuaux. Chãbre des ſeruiteurs. Eſtables aux bœufs. Chenil, c'eſt la loge aux chiens.

A l'endroit oppoſite du portail de voſtre ferme, reſpõdra directement l'entree de voſtre logis, qui par vn perron de huit degrez pour le plus, conduira au premier eſtage d'iceluy: & dreſſerez à coſté droit dudit perrõ voſtre cuiſine, & retraite pour deux Entree de la maiſõ du pere de famille. Perron. Cuiſine.

ou trois seruiteurs pour vostre personne. Puis continuerez vos pressoirs & fouleries. Et de l'autre part seront les celiers à vins & à cidres, auec vos caues au dessous. Vous entrerez en vostre chambre, bouge & garde-robbe, par le costé droit: & lairrez autant de logis à l'autre costé pour les amis & suruenans. Et ferez vos principales veuës & croisees au Leuant, & ne reseruerez que demies croisees sur la court, pour auoir veuë sur vos gens, & sçauoir qui va & viẽt à vostre logis: & au bout de chacun bouge ferez vn priué, pour la necessité de chacũ desdits deux corps d'hostels, & les sieges par bas desdits priuez seruirõt pour le fermier & ses gens. Comme aussi le comble, & le dessus de vos chambres seront pour les greniers, d'vn costé pour le seigle & froument, & de l'autre pour les mars, qui auront petites fenestres du costé de la bise: car celle partie du ciel est la plus froide & moins humide: lesquelles deux choses valent beaucoup à longuement garder & conseruer les froumens. Au bout des celiers asserrez vostre poulaillier, & tects à autre volaille. Et semblablement au bout de la foulerie vous asserrez la voliere ou coulombier à pied.

Pressoirs & fouleries. Celiers à vin & cidres. Caues. Veuës principales au Leuant. Priuez. Poulaillier. Volerie & coulombier

Gelinier.

Le gelinier sera basti, de façon que le par-bas d'iceluy seruira pour les volailles d'eau, comme pour les oyes, les cannes à part, & le dessus pour la volaille de courtil, auec leurs iucheoirs & paniers à pondre: & faudra faire au dessous du gelinier, quelque separation pour les poules ou coqs d'inde, sous le plancher desquelles logerez les faisans en vn enclos de lattes. Quãt aux paõs, vous leur lairrez la liberté de iucher par tout.

Poules & coqs d'Inde. Faisans.

Appuyez vos bergeries & porcheries cõtre le Midy: de sorte qu'elles n'ayent veuë que sur la court, & à la principale bergerie ferez vne separation d'assez hautes clayes, pour retirer les agneaux d'auec les meres, & les boucs pareillement, & ioignant la porcherie leuerez deux cloisons de muraille bien enduite de toutes pars, l'vne pour les truyes, l'autre pour les verras. Au cas pareil ferez des cheures & cheureaux vne autre estable à part: & le dessus seruira de greniers pour le fourrage & nourriture du bestail.

Bergeries & porcheries. Loge des agneaux. Loge des boucs. Loge des truyes. Loge des cheures. Grange.

A l'opposite des bergeries vous ferez la grange auec sa grand porte de largeur de la trauee du milieu, pour dõner iour aux batteurs, & sur le portail par-dessus pour mettre les volailles à couuert, quand il pleut, ou quand il fait trop grand soleil.

L'vn des costez de la grange sous trois trauees de long, sera pour loger vostre seigle & froument: & l'autre costé de mesme mesure pour les mars. Le milieu, de la largeur du portail auec sa couuerte par-dessus.

Et entre les bergeries & porcheries, iustement à l'opposite du portail de la grange, ferez vn lieu de hauteur competent en forme d'appentis,pour mettre à couuert vos charrues, chariots, charrettes,hacquets,tõbereaux,& autres instrumens & harnois de labour,si vous n'aimez mieux faire cest appentil sous vostre voliere,n'ayant authorité de faire cõme à fief,colombier à pied.

Appentis pour les harnois de labour.

Par le dessous ou à costé de vostre perron,selon la largeur du corps d'hostel,vostre fermier entrera aux iardinages:mais vous y entrerez par vn autre perron : que ferez descendre de vostre chambre sur iceux : l'vn desquels iardins à costé droit sera pour les potages,& l'autre pour les par-terres & legumes,auec le lieu pour les ruches des mouches à miel.

Entrees aux iardins.

Iardinages, & leurs diuisions.

Du bout d'vne grand' allee, que dresserez depuis vostre perron iusques au mur du verger, entre les deux iardins, sans autre closture ou separation,que de deux hayes vifues, sera le verger separé des autres iardins,par muraille trauersant aux deux costez du clos de vostre lieu. Et au milieu de ladite grand' allee, y aura des puits pour arrouser par canaux & gouttieres,ce qu'il faudra aux iardins,si mieux n'aimez y faire venir la fontaine,& cercher les sour ces,ou bien faire vne cisterne bien cimentee,pour receuoir & reseruer l'eau du ciel.

Puits aux iardins.

Le verger sera la closture de vostre logis,par lequel vous entrerez en vostre pastis, ou pré de pasturage , sur le petit rif verdoyant vostre verger, le long duquel ruisseau, & aussi de vostre viuier ou estang,vous ferez vos plantaz de saussaye.

Verger.

Pastis,ou pré de pasture.

A l'entree de vostre verger à l'endroit du iardin ferez d'vn costé la pepiniere, & de l'autre, la bastardiere, & au milieu l'ordre des arbres parcreus & entez . Et au bout d'embas planterez par toyons vostre ozeraye,qui pourra receuoir pour sa commodité,la fraischeur & humidité du petit ruisseau.

Pepiniere.

Bastardiere.

Ozeraye.

Le portail du costé du pré pour vostre entree particuliere sera garny de deux cheurons sur vne architraue sans plus, & quatre ou cinq creneaux au dessus , & fermé d'vn huis fort : car par là vous entrerez en vostre maison,& en sortirez à secret quand bon vous semblera,sans le sceu de vos gens,ny auoir la mauuaise odeur des estables & de vostre grand' court. Et à ceste fin aurez vne issue particuliere de vostre estable au iardin,pour en tirer vos bestes.

Portail de derriere.

I'entens ce neantmoins que le bastiment soit fait selon le reuenu des terres,& que (comme dit Cato) le logis ne cerche les terres,ne les terres le logis:car les grans pourpris & enclos coustét beaucoup à bastir & entretenir:& les bastimés plus petis que

Le bastimét selon le reuenu.

ne requiert le reuenu des terres, sont cause de la perte des fruits.

L'office du pere de famille.
Chap. 6.

Le Pere de famille doit auoir cognoissance des choses rustiques.

PRES le bastiment ainsi disposé, i'entens que le Pere de famille soit homme de grãde cognoissance és choses rustiques: car qui les ignore, ou qui prẽd autre plaisir & vacation ailleurs, il faut de necessité qu'ils se soubmette à la cõsciẽce d'vn metayer qui le trompera à son veu, & luy empirera ses terres, & son logis, sans vn monde de procez qu'il luy engendrera: ou biẽ qu'il s'en fie à vn solliciteur, gouuerneur ou prestolãt: qui s'entendra auec les fermiers, & luy en fera croire la moitié de ce qui en sera. Il n'est que l'œil & la presence du seigneur bien entendu à l'Agriculture, & qui en fait estat pour son proffit, & retient à soy la principale charge, & a tousiours le soin sur ses gens. Et ne baille à ferme ou à rente que ce qu'il ne veut gouuerner que de l'œil: encor' ne voudroy-ie qu'il passast aucun marché deuant Notaires, ny par escrit: car par ce moyen il se priue de liberté. Qu'il sache & cognoisse tresbien le naturel & le chois des hommes, du bestail, & des terres, & n'y ait ouurage que luy-mesmes à vn besoin ne sceust faire, ou fort bien cõmãder: pour le moins qu'il en entẽde les termes, les saisons, & les façõs accoustumees. Car comme celuy qui ne voit l'endroit où il veut donner lumiere à autruy, n'en esclaire iamais si bien: aussi le Pere de famille qui n'entend & ne sçait les façons & moyens de ses affaires: ne sçaura iamais si bien commãder, & ne fait l'ouurier qu'à regret: & a lon accoustumé de se mocquer de ceux qui commandent & veulent choses impertinentes & qu'il faut refaire, ou qui ne sont de proffit. C'est ce qu'a escrit le grand agriculteur Cato, Que le champ est tresmal traité & griefuement puni, duquel le seigneur ne sçait enseigner ou commander ce qu'il y faut faire, mais s'en attend & remet du tout à son metayer.

Quelles choses sõt à bailler à ferme.

Bien cõmander.

I'entens encor' que la demeure du Pere de famille soit en son heritage, & qu'il ait la superintendence & les clefs principales de tout, & se retire de sa maison, & entre en secret quãd bon luy semblera, pour tousiours tenir ses gens en office: c'est pourquoy nous luy auons dressé en son bastiment vn huys de derriere au bout de son clos. Ne voise à la ville que pour ses principaux affaires, & face gouuerner ses procez (dont à bien grãd' peine il se peut passer) par vn fidele soliciteur, à qui ne baillera que le

Les clefs principales de tout.

Huys secret.

Procez à gouuerner.

double

double seulemēt de ses principales pieces:& ne voise en personne à la ville, que vers l'hyuer & au temps que son recueil est fait, & les semailles & premiers labeurs depeschez : à fin que par vn mesme moyen il entende à ses causes, & au recouurement de ses debtes. Ie desire qu'il soit doux à ses gens, & qu'il ne leur commande rien en colere: car l'homme, non plus que le cheual, ne veut estre tant rudoyé. Qu'il parle familierement à eux, qu'il rie & raille auec eux quelque fois, leur permette ou donne occasion de rire & s'esiouir. Car leurs continuels labeurs sont allegez aucunement, quand ils cognoissent la benignité & gracieuse courtoisie de leur seigneur. Toutesfois ie ne voudrois qu'il s'y rēdist trop familier, pour le danger du contemnement : & ne leur descouurir ses entreprises, sinon d'autant quelque fois qu'il leur en demande aduis:& feigne le plus souuent en faire selon leur conseil, cōbien qu'il l'eust ainsi premedité: car ils en œuurēt de meilleur courage, quand ils pensent que la façon vient de leur fantasie. Entretienne ses voisins, & les secoure en leurs necessitez. Ne leur preste toutesfois que bien à poinct, & ce qu'il aimera autāt perdre que demander deux fois, si ce n'est en leur extreme indigence. Endure de l'importunité & fascheuse nature de ceux que il cognoistra luy porter enuie, & ne querelle iamais auec eux, & ne leur donne occasion de quelque mal-contentement: mais dissimulant de ce qu'il cognoist de leur naturel, leur face plaisir tāt qu'il pourra, & verra estre à poinct, encor' qu'il sçache n'en auoir iamais autre recognoissance. Ainsi pourra acheter paix & repos.

Enquel tēps le Pere de famille se doit tenir en sa metairie, & en quel tēps aller à la ville.

Douceur.

L'hōme ne veut point estre rudoyé

Trop grād' familiarité.

Feintise bōne.

Prest cōme se doit faire.

L'office du Fermier. Chap. 7.

ELISEZ vn fermier entre deux aages, puissant & robuste, & du pays & terroir de vostre ferme, si possible est, & tel que cognoissez estre de lōg tēps ou par rapport de gens fideles, homme de bien, & de qui la femme soit mesnagere, & les enfans bien moriginez: Qui n'ait metairie ou heritage pres vostre maison: qui de ieunesse soit endurci & bien experimenté aux affaires & negoces rustiques, ou pour le moins de grande diligence & affection, pour plustost apprendre le mestier de la rustication. Qui ne soit souffreteux, villotier, plaideur, ne tauernier: qui sçache bien commander à ses appetits, & à ses suiects : qui ne laisse rien trainer, ny dechoir : soit le premier leué, & le dernier couché : ne hante les marchez, foires de villages, si ce n'est pour ses necessitez. N'endure qu'on face nouueaux chemins ou sentiers & routes en ses terres : ne reçoiue homme pour hoste, s'il

n'est bien amy & familier de son seigneur. Toute sa famille & seruiteurs seront plus vestus à proffit que pour plaisir, mesmement pour se sauuer du vent, du froid & de la pluye: à quoy seruiront robbes & manches faictes de peaux, iargos, cappes à capputions ou cahuets. Par ce moyen il n'y aura iour tãt rude & difficile, qu'ils ne puissent besongner à descouuert. N'aye autruy à son seruice, sinon pour le proffit de son seigneur. Ne doit negocier pour soy, n'employer l'argent de son maistre en bestail & autres marchandises: car telles negociations destournent & empeschent les metayers d'entendre aux affaires de la maison, & ne peuuent iamais rendre bon conte à leurs seigneurs: & si on leur demande l'argent par eux deu, ils monstrent mises & frais pour deniers. Se garde des conuentions apres boire, & ne laisse rien anticiper sur son labeur: car vn pouce de terre perdu en l'an en vaut vn pied deux ans apres. Et n'est ia besoin qu'il sçache lire ny escrire, ou qu'il ait autre charge que la vostre, ou qu'il face par autruy faire registre de sa despense: car le papier endure tout. Aussi ne luy faites rendre conte de si long temps, ny de plus de choses que sa memoire puisse porter. Sõme vn bon metayer doit estre paisible, endurant, & actif, & faut qu'il sçache gouuerner, & refaire tous les outils, qu'il a en maniement, ou desquels vsent ses gens. Autrement s'il ne faloit qu'vn manche à vne houë, on vn clou au cheual, ou en la charrette, faudroit qu'il eust vn charron, & vn mareschal à gages. Qu'il ait des outils & autres instrumens rustiques deux fois autant en reserue que requiert le nombre de ses ouuriers, à fin qu'il n'emprunte rien de son voisin: autrement il perdroit plus en iournees non employees, qu'il ne despendroit en achet de ferremens: face si bien dés la premiere fois sa besongne & son ouurage, qu'il n'y faille point retourner. Car quand on veut amender ce en quoy on a failli par imprudẽce ou negligẽce, la chose est desia empiree, qui est le dommage du seigneur, & ne rapporte puis apres tant, qu'elle puisse recompenser la perte, & rendre tel proffit qu'elle souloit les annees passees.

Habis de laboureurs.

Ne faut point laisser perdre vn pouce de terre.

Sçauoir lire & escrire ne est pas necessaire à vn fermier.

Le papier endure tout

Sçauoir requis au fermier.

Qu'il ait tousiours l'œil sur ses gens, & visite ses bestes tous les soirs, & tous les matins les façons de ses terres. Ne laisse refouler ses bestes au labeur: & sçache les medecines qu'il leur faut pour les cheutes, destorses, & autres incõueniens, & encor' pour les maladies de ses gens. Soit veritable sur tout, tienne sa parolle, ne iure point, & monstre tel exemple à ses gens, qu'il les induise à luy porter honneur. Car tout ainsi que la parolle simple & veritable fait estimer l'homme: aussi le blaspheme, le langage inutile, lascif, ou de mocquerie, auec la vie de mauuais exemple, le

rendent

rendent à tous contemptible. Qu'il mange & boiue de mesmes ses seruiteurs, mais en table separee: qu'ils les paye bien, leur remonstre doucement, & ne leur auance rien, si ce n'est en fortune de perte ou de maladie. Auācer aux seruiteurs, inutile.

Si vous luy commettez quelques pieces à ferme (car i'entens que la principale charge & superintendance soit vostre:) ne luy laissez courir terme sur autre, que ne le rendiez negligent: excusant toutesfois l'importunité du tēps, & ne luy espargnez les necessitez dont il vous requerra, soit pour l'entretien de vostre maison, ou pour la reparatiō des choses qui vous appartiennēt. Ne le prenez de si pres qu'il ait cause de se plaindre, car il vous pourroit faire tort en tel endroit que ne douteriez. Et notez que le trop exiger d'vn fermier, le rend souuent ou negligent ou larron. Donnez luy plus de louange que de reprinse, & considerez bien la nation dont il est: car le Normād veut estre mené tout en paix, & le Picard tout chaudement: le vray François est rompt & inuentif, mais il ne se haste qu'en necessité. Vous auez à choisir entre le fin Bryais, le fier Bryais, & le sot Bryais. Le Limosin est soigneux & espargnāt: mais si vous n'y prenez garde, il fera plus tost son proffit que le vostre. Le Gascon chaut & prompt à colere. Le Prouençal haut, & qui ne veut estre reprins. Le Poiteuin cauteleux, & l'Auuergnat endurant du temps & de la fortune: mais s'il sçait vostre gain, il en participera s'il peut. L'Angeuin, Tourangeois, & Manceau, sont fins, subtils & amateurs de leur proffit. Le chartrain, Beauceron, & Soloignois laborieux, paisibles, propres & reserrans. Le Chāpenois & Bourguignon francs & de bon cœur, mais arrestez en leur opinion, & les faut souuēt laisser faire iusques à l'espreuue du contraire. A toutes lesquelles complexions non seulemēt le Pere de famille, mais encor' le fermier se doit accommoder, & des pires en choisir la meilleure, & soy bien garder de ce qui luy peut nuire, ou donner empeschement. Considerant que tout ainsi que les terres sont diuerses & aiment particulierement ce qui leur aggree, aussi sont aucunes personnes plus propres à vne chose que les autres.

Courir terme sur terme. Necessitez à fournir. Trop exiger d'vn seruiteur. Nature du Normand. Nature du Picard. Nature du François. Fin Bryais, fier Bryais, & sot Bryais. Nature du Limosin. Nature du Gascon. Prouençal. Poiteuin. Auuergnat. Angeuin. Tourangeois. Manceau. Chartrain. Beauceron. Soloignois. Chāpenois. Bourguignon frācs & de bon cœur, mais testus.

Que le fermier doit auoir la cognoissance des presages, des pluyes, vents, beau-temps, & autre diuersité de temps. Chap. 8.

VOSTRE fermier, encores qu'il ne doiue estre lettré, toutesfois par longue & asseuree experiēce doit auoir l'entiere cognoissance des presages des pluyes, des vens, du beau temps, des mutations & changemens du ciel : des parties de toute l'annee, & des qualitez d'icelle, des tempestes, orages, foudres, tonnerres, froidures, gelees & gresles, á fin que selon les saisons opportunes il mette la main à l'œuure, face besongner ses ouuriers.

Presage de pluye.

Prognostiquera la pluye par tels & autres semblables signes: Si la Lune recentement nouuelle a ses cornes obscures, ou si estāt pleine a vn ou plusieurs cercles noirs & espais: si la Lune a vne face & couleur palle: Si le Soleil est rouge à son leuer, & incōtinēt apres s'anoircist: si à l'entour des rayons du Soleil leuant apparoist vne petite nuee obscure: si à son coucher a vne petite nuee du costé gauche, proche de soy: Si les petis oiseaux qui viuēt aux palus se lauent en l'eau cōtinuellement: Si la corneille mouille sa teste au bort de l'eau, ou nage dedans, & brait biē fort sur le soir: si les oyes crient & volēt plus que de coustume: si les mousches à miel ne s'esloignent beaucoup de leurs ruches: si le heron erre & voltige parmi les chāps tout triste: si les bœufs mangent plus que de coustume, se couchent sur le costé droit, regardent vers le midy, lechent leurs ongles tout à l'entour: si les loups accourent pres des maisons : si les araignes cheent en bas sans estre frappees du vent: si les chiēs se veautrent sur la terre: si les pigeons retournent tard en leur coulōbier: si les mousches mordēt plus estroitement que de coustume: si le son des cloches est plus facile à ouir: si les grues delaissent les valees, & s'en retournent de trop bonne heure: si en esté il esclaire d'auantage qu'il ne tonne : si les asnes, mules & mulets sans cause presente frottent leurs oreilles lōguement, si les cocqs chantent incontinent apres le soleil couché, en autre temps qu'en esté: si le chardon à bonnetier cueilly, & pēdu en quelque part de la maison, se serre, & ferme ses esguillons, comme prenant vne nouuelle forme n'ayant aucune asperité: si le passereau crie du matin : si les grenouilles coaxent plus que de coustume: si les vaches regardent au ciel, & inspirent l'air auec les nazeaux: si l'huille scintille aux lampes ardentes: si le treffle ferme & amaise ses fueilles.

Presage de l'abondāce de pluye.

Predira semblablement abondance de pluye, si les nuees sont obscures, profondes & espesses : si les gouttes d'eau tombantes du ciel sont blanchastres, & font des bulles amples & grandes, cheutes à bas: si la pluye distille tout doucement, & cōmence à tomber par gouttes deliees : si l'eau cheute à terre en

grande

grande abondance sans vent, est incontinent imbibee de la terre : si l'eau des palus & estangs sans aucune chaleur du Soleil est eschauffee plus que de coustume : si les poules auec leurs petis pousins au commencement de la pluye se retirent incontinent en leur poullaillé : ou si du matin viennent tardiuement & quasi par contrainte à la pasture : si l'arc du ciel nommé autremēt Iris, se renge deuers le midi, ou si au ciel il apparoist double, triple, ou quadruple.

Preuoira le temps de neige en hyuer, s'il voit que les nuees d'obscures deuiennent cōme blanchastres, principalement quād le vent de Bise souffle : si à l'entour du Soleil ou de la Lune sont veus plusieurs cercles palles ou rouges à demy : si durāt les grandes froidures l'air deuient espez : si auec plusieurs signes de pluye lon cognoist le froit estre proche. Presage de neige.

Donnera semblable iugement de la gresle, si au renouueau ou Automne il void que les nuees de noires & obscures deuiennēt blanchastres, ou si enuiron le mois d'Auril auec plusieurs signes de pluye suruient vn meslage de nuees obscures & blāchastres. Gresle.

Prendra garde aux presages des vens futurs qui sont tels : Si le Soleil à sō coucher est rouge : si le Soleil se couche entre nuees rougeastres : si le Soleil tout le long du iour, ou long temps auāt son coucher a eu couleur de pourpre, & se couchant apparoist plus grand que de coustume. Si la Lune a vne face rubiconde, si les nuees en temps beau & serain sont esleuees en haut : si les nuees apparoissent au ciel, amassees en forme d'vn troupeau de brebis : si les forests & sommitez des hautes montaignes rendent quelque bruit : si les estoiles du ciel courent de tous costez : si les estoiles semblent estre plus grosses, & de plus grande lueur que de coustume : s'il tonne au matin, ou en hyuer : si en esté il tonne plus fort & plus souuent qu'il n'esclaire : si le son des cloches maintenant est facilement ouy, maintenant ne peut estre entendu : si les passereaux gazouillent oultre mesure, si les chiens se veautrent parmi la terre, si les toiles & petis filets des araignes volent par l'air, si les canes estendent souuēt & long temps leurs ailes : si le heron crie sur le soir en volant, si la flamme du feu iette plusieurs petites estincelles. Presage des vens.

Predira l'euenement de quelque tonnerre, foudre, esclair & tempeste, quand il verra qu'au matin & au soir, en esté ou au cōmēcement d'Automne le Soleil rend plus grand' chaleur que de coustume, & qu'en l'air apparoisse vne nuee fort espesse & profonde : si le vent Typhō, qui a coustume d'exciter les tourbillons souffle violentement, & que l'air soit plein de plusieurs nuees es- Presage du tonnerre, foudre, esclair & tempeste.

pesses & obscures:si les iours d'Esté,ou d'Automne sont plus feruens & plus chauds que la constitution de l'annee ne porte, & que quelquesfois à Soleil couchant vne Iris se monstre deuers l'Occident:si parmi l'air voltigent plusieurs impresions celestes & flambeaux ardens.

Presage du beau temps.

Sera asseuré du beau temps quand il s'apperceura que le Soleil à son leuer se montrera net,ou à son coucher clair &luisant ayāt à l'etour de soy plusieurs petites nuees separees les vnes des autres,rougeastres & delicees.Quād le Soleil en temps de pluye se couchera ayant la face ignee & rougeastre : quand la Lune le troisieme ou le quatrieme iour apres qu'elle est nouuelle,se mōstrera deliee & nette:si quand elle est pleine on la void claire,& que la partie du ciel que lon nōme le chemin sainct Iaques appa roistra claire & luisante:si sur la sorne sans aucū tōnerre &nuees se tōt plusieurs esclairs:si au soir ou au matin en quelque partie de l'annee que ce soit la rousee descēd en grāde abōdance:si le vēt de Bise souffle à grand' force: si le hibou apres Soleil couchant se monstre,& chante toute la nuict sans cesse:si les petites mouches auant soleil couché s'amassent,& se iouent aux rayons du Soleil:si les corbeaux s'assemblēt par troupeaux &criēt à pleine voix: si la corneille crie au matin : si les chauuesouris à Soleil couchāt sortent hors de leurs cauernes,& volent par l'air au serain:si les grues volent bien haut,& ne retournēt si tost à bas:si les oiseaux de riuiere s'esloignent quelque peu du bord de l'eau.

Presage des entrees & issues des tēps

Et combien que les parties de l'annee ayent leur commencement & fin par certain temps,comme le Printemps a son commencement enuiron le dixseptieme de Feurier,sa fin enuiron le dixseptieme de May, & les autres consequemment : toutesfois le bon laboureur outre cela aura quelques signes pour preuoir les entrees & issues des parties de l'annee: Comme s'il cognoist que les oiseaux de riuiere delaissent les eaux,ou que le rosignol domestique,principalement le masle, chante par dessus tous les autres:si les grues s'amassent ensemble,& retournēt au lieu d'où elles sont venues:si les oyes pour leur pasture se combatent auec grande clangueur, ou que le passereau outre sa coustume crie au matin,dira que l'hyuer sera proche.Ausi s'il void que le vent de Fauonius commence à souffler,& le froid à s'adoucir:si les arōdelles reuiennent par troupeaux:si les canars ont la poictrine blanche sur la fin de l'hyuer,iugera que le printēps sera biē tost.

Presage de froid.

Si en hyuer au cōmencement des gelees il s'apperçoit que les oiseaux des estans se retirent aux fleuues & riuieres qui ne sont faciles à congeler, ou que les neiges tombantes du ciel soyent

menues

menues & subtilles : si les estoiles apparoissent au ciel plus luisantes que de coustume: si au commencement des gelees il chet de la gresle menue, ronde & blanche : si les petis oiseaux se cachent dedãs les buissons, & cerchent leurs pastures pres des villes ou villages: si le feu materiel rend vne flamme plus reluisante, & fait le charbon plus ardent: si les draps de laine & linges trempez en eau, sont incontinent congelez: si les extremitez des parties du corps subitement deuienent froides: si en hyuer les choses qui ont coustume d'estre humides & moictes, sont veues plus seiches: si les gouttes d'eau venans des toicts des maisons tombent lentement, tiendra pour certain que le froid est proche, ou que celuy qui est present sera violant & de longue duree.

Prononcera la longueur de l'hyuer quand il verra que les chesnes seront abondans en fruits, ou que le canard à la fin de l'hyuer aura la poictrine rougeastre, ou que les frelons auant la fin d'Octobre apparoissent, ou que les bestes qui paissent par troupeaux fouillent la terre. Longueur d'hyuer.

Iugera grande chaleur d'esté, s'il void que les beliers & vieilles brebis s'accouplent souuent durant le printemps. Chaleur d'esté.

Combien que de la cõstitution d'vne partie de l'annee pourra facilement iuger de celle de l'autre : car coustumierement si vne partie de l'annee est claire, seraine & seiche, faut que la prochaine soit pluuieuse: comme si l'Autõne est beau & sec, l'hyuer proche doit estre pluuieux: aussi si l'hyuer est pluuieux, le printẽps sera sec: & ainsi consequemment les autres parties de l'an se portent en chaleur, froidure, humidité, & seicheresse.

Sera soigneux de prendre garde si l'annee sera tardiue ou auancee: si apres vendanges il pleut, principalement auant la fin du mois d'Octobre, l'annee sera auancee : s'il pleut enuiron la fin du mois d'Octobre, l'annee sera moyenne: s'il commence à pleuuoir bien tost en Nouembre, l'annee sera tardiue: & alors faudra que le bon fermier seme en plus grand' quantité, par ce que sur le milieu du temps aucuns des grains se corrompent & gastent en la terre. Annee tardiue ou auãcee.

Et ce soit dit sans deroguer à la bonne prouidence de Dieu, qui ne s'astraint à l'ordre qu'il a ordonné en nature: mais le chãge, voire selõ son bon plaisir, comme createur de toutes choses, à qui seul appartient tout honneur.

Les euures que doit faire le laboureur par chacun mois de l'an. Chap. 9.

d

AV ſurplus, à fin que ſes gens ne demeurent oiſifs, & ne perdent pas vne petite minute de temps, ſans l'appliquer à quelque beſongne, limitera ſes ouurages par certain temps, & ſçaura ſur le doigt ce qu'il faudra faire chacun mois & tẽps de l'annee.

Ianuier. Au mois de Ianuier, principalement ſur la fin, coupera le bois qu'il voudra dedier à baſtimẽt on autre beſongne, quand la Lune eſt deſſous la terre ; car la clarté de la Lune rend le bois plus tendre, & le bois qui ſera coupé en ce temps durera longuemẽt ſans eſtre corrõpu. Fumera les arbres qui portent fruits, ſans que les fiens touchent aux racines. Entera tous arbres ou arbriſſeaux qui floriſſent de bõne heure, comme roſiers, pruniers de damas, auantpeſchers, amandiers & ceriſiers. Taillera la vigne par beau temps & ſerain. Labourera les terres ſeiches, legeres & blanches, deliees, ſablonneuſes, pleines de racines & grandes herbes, qui n'auront point eſté labourees en Octobre: donnera le ſecond labour à la terre ſalee, & reſpandra par deſſus paille de febues ou de froument & d'orge. Coupera perches de ſaulx pour les treilles & hayes: racouſtrera ou fera de nouueau ſes chars, charrettes, charrues, & autres inſtrumens neceſſaires à ſon labour. Sur tout ne fera aucune ſemence, par ce que la terre alors eſt encores par trop rare, peſante, pleine de vapeur, & ſemblable à la laine qui eſt mal cardee.

Feurier. En Feurier tranſplantera au croiſſant de la Lune, les vignes de deux ou trois ans, qui auront deſia pris racine, & ne touchera à celles d'vn an, leſquelles ne veulẽt point eſtre remuees pour le peu de vigueur qu'elles ont encor. Portera les fiens aux chãps, vignes, prez & iardins. Fera les foſſes pour planter vigne nouuelle: taillera les racines des vignes, & les munira d'eſchalats. Eſbranchera & emondera les arbres de toutes ſuperfluitez. Preparera la terre des iardins pour y ſemer & planter toute ſorte d'herbes. Donnera la ſeconde façon à la terre pour receuoir febues, orge, auoine, chanure, millet & autre ſemblable ſemẽce de Mars. Viſitera ſes vins, principalement ceux qu'il ſçaura eſtre foibles & delicats. Accouſtrera les hayes de ſes iardins ; baſtira de fien les couches de ſes iardins. Plantera les bois pour haute fuſtaye & foreſts, les ſaulſayes, ormayes, oſerayes, & autres arbres tant fruitiers que ſauuages. Nettoyera le colombier, gelinier & la retraicte des paons & oyes : par ce que ces beſtes ſur la fin de ce mois commencent à s'eſchauffer & à couuer. Viſitera la garẽne pour la repeupler & y raccouſtrer les terriers. Achetera mouſches à miel, nettoyera ſoigneuſement leurs ruches, & tuera leurs rois.

rois. Achetera faucons, espreuiers & autres aiseaux de proye: lesquels sur la fin de ce mois il mettra en muë.

En Mars il semera ses auoines, orge, mil, panic, chãure, & autres semblables mars. Dõnera vne secõde façon aux guerets qu'il prepare pour la semoisson. Sarclera les bleds. Prendra les greffes pour enter alors que les arbres sont en seue, & auãt que le bourgeon sorte. Accoustrera tous ses iardins tãt potagers que patterres, & y semera les semẽces necessaires. Dechaussera les vignes & arbres fruitiers, à fin qu'ils portent plus de fruits: mettra du fien aux racines des arbres: amassera du sarment pour son chauffage. Mars.

En Auril plantera oliuiers, grenadiers, citronniers, & meurtes, & les nettoyera soigneusement. Entera le figuier, chastaignier, cerisier & orangier. Taillera la vigne nouuelle: car en ce temps elle endure la taille plus legierement. Sera soigneux de donner à manger aux pigeons, parce qu'en ce temps ils trouuent peu aux champs. Accouplera les cheuaux, asnes, moutons, auec leurs femelles. Nettoyera les ruches des mousches à miel, & tuera les papillons qui abondent quand les maulues florissent. Auril.

En May arrousera les arbres plantez nouuellement: tondra les brebis: remplira ses vins: amassera grande quantité de beurre, & fera force formages: chastrera les veaux: sarclera les vignes & froumens. May.

En Iuin il preparera l'aire, & la fera tresbien nettoyer de tout foarre, fien, & poudre: fauchera les prez: moissonnera l'orge: & bourgeõnera la vigne: battra du blé pour semer au temps des semences. Iuin.

En Iuillet il moissonnera les froumens & grains potagiers: il fera les antes que lon appelle à l'emplastre: cueillera des põmiers & poiriers les pommes & poires vicieuses, & celles qui chargent trop l'arbre: fouyra les vignes pour la secõde fois, & extirpera de icelles le gramen: esgalera & vnira la terre qui sera desrompue, à fin que le Soleil ne brusle bien auant la vigne: coupera le bois pour son chauffage de toute l'annee. Iuillet.

En Aoust cueillera le lin & le chanure: cueillera les fruits de dessus les arbres pour en faire reserue: ostera les fueilles à l'etour des raisins qui sont tardifs, à fin qu'ils reçoiuent plus grande chaleur du Soleil: fera son verius: fouyra la terre pour faire puits, ou trouuer source de fontaine s'il en a besoin: pensera de preparer ses tonneaux, & autres choses necessaires pour ses vendanges. Aoust.

En Septembre donnera la derniere façon à ses guerets: semera ses froumens, mesteils, seigles, & autres semblables grains: fera ses vendanges: abbatra les noix, fauchera les prez qui sont Septembre.

tardifs:amassera les chaumes pour la couuerture de ses estables, & pour le chauffage du four toute l'annee.

Octobre. En Octobre fera ses vins,& les entonnera. Retirera ses orengiers,citronniers & poncilles en quelque lieu couuert, pour le danger des froidures prochaines:fera son miel & sa cire,& chassera les vieilles mousches.

Nouembre. En Nouembre mettra ses vins en la caue: amassera du gland pour nourrir ses porceaux,fera les huiles,fera rusches aux mousches à miel, paniers, cabats, & corbeilles d'osier: coupera saulx pour les treilles & lier les vignes, tirera ses eschalats des vignes.

Decembre. En Decembre visitera souuentefois ses champs,à fin de faire escouler l'eau qui se sera amassee par les grandes pluyes:fera prouisiō du fien pour fumer ses guerets: couurira de fien les racines des arbres,& herbes qu'il voudra garder iusques au printemps.

L'estat de la fermiere. Chap. 10.

IE NE trouue l'estat de la fermiere de moindre soin & diligence que l'office de son mary,attēdu que par nostre coustume de France, les femmes rustiques entendent au mesnage des vaches & des porceaux,tant pour la nourriture de l'vn & de l'autre, comme par la traitte du laict, façon des beurres & fourmages, & reserue du lard pour le viure des ouuriers. Encor' ont elles le credit du four & de la caue, & leur laissons la façon des chanures, le soin d'amasser des toilles, faire tondre les brebis, garder leurs toisons: filer & pigner la laine pour faire draps pour vestir sa famille,& la culture du iardin à potages mesmement de gouuerner la volaille & le coulōbier, & la reserue des fruitages,herbages,racines & graines, & encore d'entendre aux ruches à miel:vray est que l'achet & vēte du bestial appartiēt à l'hōme,cōme aussi le maniement du denier, auec le louage & payemēt des seruiteurs:mais le surplus, qui cōcerne les menues affaires,comme du linge,vestement de famille,& tous vtensiles de mesnage,cela veritablement appartient à la femme. I'entens aussi qu'elle soit obeissante à Dieu & à son homme,mesnagiere serrante, diligente, paisible, aimant à ne bouger de la maison, douce aux siens quand il faut, & seuere où il appartient, non querelleuse,hargneuse,bauarde,langagere,ny faitarde. Qu'elle dispose en certain ordre & lieux les vtensiles & autres choses necessaires à l'vsage de la maison,à fin que quand il sera besoin elle les puisse trouuer. Qu'elle ait tousiours l'œil sur ses seruantes,& soit la premiere en besongne, & la derniere qui en parte: la pre-

La fermiere doit tenir pied à boule

Premiere &

la premiere leuee, & la derniere couchee : qu'elle ne laisse perdre ny trainer vne buchette: ne gronde iamais pour le seruice du Pere de famille : car vne miette deniee, ou donnee à regret à son maistre, ou aux siens, luy en peut couster vn pain puis apres : ne s'amuse au rapport des personnes, s'il ne luy porte consequence, & en communique bien à point à son homme. Face volontiers plaisir à ses voisins, ne leur soustraye leurs seruiteurs, ny seruantes & ne les hante sinon quand elle leur pourra seruir ou aider, ou, qu'il se face noces & assemblees compagnables. Ne laisse trotter ses filles en iour de repos, sinon auec seure compagnie, ou qu'elle mesme y soit presente. Chasse ses fils les premiers en besongne : & leur remonstre l'exemple du pere, pour donner crainte aux seruiteurs. N'endure dire ou prononcer vne parole impudique, ou de iurement & blaspheme en sa maison: & face taire les rapporteurs, qui s'empeschent des affaires d'autruy. Qu'elle conduise bien les chaumes & les sarmens pour le chauffage du four: & ne laisse perir les cossats de febues, pois, vesses, & encor des chardons, & herbes inutiles, pour en faire bien bõne cendre. Rende bon cõpte à sa dame, ou à son seigneur, des œufs & des petits, tant de volaille comme d'autres bestes. Sçache la medecine naturelle, pour les siens, & autres, quand mal leur viendra: mesmes pour les vaches, pourceaux, & volailles: car d'auoir le medecin à toutes heures, sans vrgente necessité, ce n'est pas le proffit de la maison. Entretienne tous ses subiets en amitié, & n'endure qu'ils ayent rancune l'vn à l'autre. Gouuerne si bien le pain, que l'on n'en vse que de rassis : & en temps de cherté, face de la despense pour le boire du cõmun, & que le vin serue pour son homme, & pour les suruenans. Or les remedes naturels desquels elle s'aidera à secourir ses gens en leurs maladies, pourront estre tels ou semblables à ceux que mettray par escrit, en forme de receptaire rustique, laissant les autres plus exquis remedes aux medecins des villes.

derniere en besongne.
Riẽ ne doit trainer.
Filles à tenir de court.
Paroles impudiques ne sont à dire.
Rapporteurs ne sont à ouyr.
Espargne pour le chauffage & cendres.
Cognoissance de medecine naturelle, necessaire à la fermiere.
Pain rassis.
Despense pour le boire.

Les remedes que doit sauoir la fermiere pour les maladies de ses gens. Chap. II.

PREMIEREMENT pour la fieure continue que l'on appelle autrement chaud-mal, elle appliquera sur chacun poux des deux bras, deux germes d'œufs fraiz, & par dessus suye prise cõtre le plastre de la cheminee, bien battue & incorporee auec sel & fort vinaigre, le tout lié à l'entour du bras auec vn linge : ou bien au lieu de ce, ostera le cœur d'vn oignon, &

Fieure continue.

remplira de Mithridat, & l'appliquera fort bien lié sur le poux du bras droict. Plusieurs pour c'est effect pilent de la petite ozeille, & en font breuuage pour prẽdre durãt la plus grande ardeur, mesme en font cataplasme pour appliquer sur les poignets du malade. Les autres font trẽper en eau la semence entiere de l'herbe aux puces l'espace d'vne nuict, & donnent à boire de ceste eau auec vn peu de succre au febricitant.

Fieure quarte. Pour la fieure quarte ou quotidienne, prenez sauge menue, ou en son defaut de l'autre, hyssope, aluyne, persil, mẽthe, armoise, treffle marqué de blãc: pilez le tout ensẽble auec la plus grosse suye que trouuerez attachee contre la cheminee, & du plus fort vinaigre qui se pourra trouuer, destrempez le tout ensemble, & faites petis cataplasmes pour appliquer sur les poux des bras. Pour mesme effect faites trẽper la mie de deux pains blãcs venãs du four, de la valeur d'vn liard piece, en vne quarte de vinaigre, puis distilez le tout par l'alãbic, & en baillez à boire enuirõ deux petits doigts au febricitãt, enuiron deux heures auant la fieure.

Fieure tierce. Pour fieure tierce, faites tremper en vin blanc de la racine de parelle concassee, l'espace de trois ou quatre heures, puis passez le tout par vn linge, & en reseruez enuirõ deux ou trois doigts pour donner à boire au febricitant, vne ou deux heures auant le accez de la fieure tierce: ou bien faites le semblable auec racines de plantain macerees en esgale quantité de vin & d'eau: ou prenez enuiron trois ou quatre doigts du ius de plantain, ou de pourpier, ou de pimpernelle, & les beuuez bien peu deuant l'accez. Le plus souuerain remede que quelques vns y trouuent, est de boire à ieun, cinq heures deuant l'accez, deux onces de ius de grenade, & incontinent apres lier sur les poignets, temples, & plantes des pieds, petites pillules de la grosseur d'vn pois, faites d'vne once d'onguent populeon & deux drachmes de toile d'aragnes, & les laisser sur les lieux iusques à tãt que l'heure & crainte de l'accez soit passee. Aucuns approuuent beaucoup vn linement composé de vers de terre cuits auec sein d'oye, pour frotter le front & les temples du malade auant l'accez.

Fieure quotidienne. Pour fieure quotidienne il est bon de boire, quelque temp auant l'accez, du ius tiré de bethoine & de plãtain: ou boire tous les matins trois ou quatre doigts d'vne decoction faite de racine d'ache, persil, raues, asperges, fueilles de bethoine & de scolopendre, pois ciches rouges, & escorce moyenne de suzeau: ou faire tremper en vin blanc racines d'hyebles, & en boire enuirõ deux doigts vne heure auant l'accez, mais apres il se faut donner garde de dormir.

Contre

Contre fieure quarte, lon tient pour singulier remede du ius de bouillon blanc tiré auec vin blanc, & beu peu de temps auant l'accez : mesme effect ont le ius de pas d'asne, la decoction des fueilles & racines de veruaine, bouillies en vin blanc, la decoction de calament, pouliot, origan, buglose, bourroche, langue de bœuf, escorce de la racine de tamarix, fresne, bethoine, thin, agrimoine, racine d'asperges, le tout cuit en vin blanc : le ius de absinte & de rue depuré & beu auant l'accez : le ius de plantain beu auec hydromel. Outre cela le liniment fait auec huile d'escorpion sur l'espine du dos, plantes des pieds, paumes de la main, front, temples, quelque peu de temps auant l'accez. La mesme vertu a l'huile laurin meslee auec eau de vie. Fieure quarte.

Pour pacifier douleur de teste accompagnee de grand' chaleur, telle qu'est celle qui aduient aux moissonneurs durãt l'esté, faut mettre sur le front linge trempé en eau rose ou ius de plantain, morelle, laictue, pourpier, & vinaigre : ou battre deux aubins d'œufs auec eau rose, & auec estouppe en faire frontail : ou lauer la teste d'eau tiede, en laquelle ayant esté cuittes fueilles de vigne, & de sauge, fleur de nenuphar & de roses, & de l'eau mesme s'en lauer les pieds & iambes. Douleur de teste venant par chaleur

Si la teste fait mal apres auoir biẽ beu, lon pourra faire vn frõtail auec la fumee & vapeur d'vne decoctiõ de choux, ou des que la teste cõmencera à faire mal, faut manger vne ou deux pommes de courtpẽdu, ou quelques amẽdes ameres: ou si tu vois que ton estomac ne se porte point mal, tu pourras prendre du poil de la beste qui t'aura fait mal, & boire vn bon verre de vin. Douleur de teste prouenant de boire vin.

Pour guerir de phrenesie qui procede de chaud-mal, faut appliquer sur la teste du patient le poulmon, ou la fressure entiere d'vn mouton freschement tué, ou quelque poulet ou pigeon ouuert par le milieu du dos, & appliqué au lieu mesme. Phrenesie.

Pour resueiller ceux qui sont par trop endormis, est bon de faire frontail de sarriette, cuitte en vinaigre: ou faire parfum aux narilles du patiẽt auec plumes de perdrix, ou de vieilles sauates, ou de cornes d'asne, ou de poil humain, ou bien appliquer sur le bras droit la teste d'vne chauue-soury. Endormissement.

Pour faire dormir ceux qui ne peuuent sommeiller, est bien bon faire frontail auec semence de pauot, de hannebane, de laictue, & ius de morelle, ou laict de femme nourrissant vne fille: ou auec fueilles de lierre terrestre pilees auec le blanc d'vn œuf. Veiller par trop.

Pour se preseruer d'epilepsie, autrement dit le mal S. Iehan (combien que les saincts n'ayent ny dõnent aucun mal) c'est vn souuerain remede de boire l'espace de neuf iours enuiron deux Epilepsie, le haut mal.

doigts de ius d'herbe de paralysie, ou de coriandre : ou vser tous les matins l'espace de cinq ou six iours d'vne poudre faite de graine de piuoine, & guy de chesne:mesme pendre à son col de guy de chesne,ou quelque fragment de l'os d'vn test humain, ou quelque graine de piuoine,ou vne pierre que lō trouue aux nids des arondelles.

Rougeur de visage.

Pour oster les rougeurs du visage, est bon de lauer la face auec decoction de paille d'orge & auoyne, puis la fomenter auec ius de citron.

Escrouelles

Pour escrouelles, prenez porreaux auec fueilles & racines de parelle:tirez-en enuiron vne liure de ius,auquel dissoudrez vne once de piretre pulverizé,& vn scrupule de verd de gris : meslez le tout fort bien ensemble, & de ce basſinerez tous les iour lesdictes escrouelles.

Veuë debile

Pour la veuë debile, prenez fenoil, verbene, esclere, rue, euphrase, & roses, de chacun esgalement, & faites distiller le tout par alambic, & de ceste eau distillee en mettez trois ou quatre gouttes en vos yeux, soir & matin. Ausſi est fort bonne l'eau de petis piaux, distillee en chappelle: pareillement eau de pommes pourries,en mettant dans l'œil deux ou trois gouttes.Pour mesme mal est bon de receuoir la fumee d'vne decoction de fenouil, rue & euphrase.

Mal d'œil.

Pour la douleur des yeux est bon faire decoction de camomille,melilot,& semence de fenoil,en eau & vin blanc,& y tremper vn linge en quatre doubles,lequel bien exprimé souuent soit appliqué sur l'œil:ou bien mettre dessus laict de femme auec vn aulbin d'œuf fort battu.

Rougeur d'œil.

La rougeur des yeux est temperee par vne applicatiō de linge ou estouppes mouilles en aulbins d'œufs bien agitez auec eau rose ou de plantain.

Oeil noir.

Pour empescher que lœil ne demeure noir ou rouge, apres auoir receu quelque coup,faut incontinēt distiller dans l'œil du sang de l'aile d'vn pingeon,ou d'vne tourterelle.

Macules d'œil.

Pour oster taches roues ou macules de l'œil, est bon vser de semblable remede,ou bien appliquer sur l'œil vn cataplasme fait d'aluine recente,pilee auec laict de femme & eau rose.

Rourgeur d'œil.

Pour rougeur inueteree de l'œil,prenez gros comme vne petite noix de couperose blanche,& vn scrupule d'Iris de Florence, autant d'alun de glace : soit faite poudre, que meslerez auec vne chopine d'eau de fontaine:ou bien faites bouillir le tout ensemble,tant que l'eau deuienne claire, & de l'vne ou autre eau distilles trois ou quatre goutets dedans l'œil.

Pour

Pour l'inflammation d'œil est vn remede singulier que d'appliquer dessus le poulmon tout frais d'vn mouton ou d'vne brebis, ou y faire vn petit cataplasme de chair de pomme douce cuite sous les cẽdres, meslee auec farine d'orge, laict de femme eau rose, & blanc d'œuf: l'eau de soucy y est aussi souuerainement bonne. L'œil de loup, ou les pierres que lon trouue au ventre des arondelles, ont mesme vertu pendues au col. Inflãmation d'œil.

Pour restraindre larmes & tous autres humeurs descendans aux yeux, est bon de faire decoction de fueilles de betoine, racine de fenoil, & biẽ peu d'encens fin, & en faire collyre: mesme lauer souuent les yeux plourans auec decoction de cerfueil, ou y distiller quelque fois du ius de rue meslee auec miel dispumé. Oeil plourant.

Pour taye des yeux prenez vn ou plusieurs œufs frais pondus le iour mesme d'vne poule noire, ou au defaut de poule noire d'autres poules: faites les cuire durs entre les cẽdres chaudes, puis coupez-les en quartiers esgaux, & ostez leur le iaune, au lieu duquel mettez autant de succre candi puluerizé, le plus blanc que pourrez trouuer: exprimez le tout ensemble en vn linge fort net, double, le plus que pourrez: l'eau ou la liqueur qui en sortira est fort bõne pour distiller goutte à goutte dãs l'œil malade le soir quand on se va coucher, ou à toutes heures du iour. Il y a vne autre eau fort bõne pour le mesme mal, qui se fait de couperose blanche, succre candy, eau rose auec aubins d'œufs qui soyent durs: le tout passé dans vn linge: de laquelle on doit mettre en l'œil apres disner & le soir au coucher. Aucuns vsent auec heureuse issue d'vne autre eau, qui est telle. Taye d'œil.

Prenez Tutie preparee vne once, macis demy once, faites infuser le tout ensemble en eau rose & vin blanc, de chacune vne chopine, par l'espace de trois sepmaines, dedãs vne bouteille qui doit estre mise au soleil quand il luira, & ostee du soleil quand il ne luira point, ou que la nuit viendra.

Pour douleur d'oreille prenez huile rosat, & vn peu de vinaigre faites-en iniection en l'oreille, puis appliquez par dessus sachet de camomille & melilot. Douleur d'oreille.

Contre bruit & son d'oreille est bon d'instiller aux oreilles huille de rue, ou d'aspic, ou d'amendes ameres, auec bien peu d'eau de vie. Bruit d'oreille.

Contre la surdité faut distiller aux oreilles du ius d'oignon, ou de coleuree meslee auec miel, ou de l'huile où auront cuit les racines d'aphrodilles, ou du ius de l'escorce de raues meslé auec huile rosat. Surdité.

Contre la puanteur de nez est bon d'inspirer par le nez d'v- Nez puant.

ne decoction faite en vin blanc de mariolaine, calamẽt, girofle, gingembre, & noix muscade, ou bien du vinaigre squillitique.

Flux de sang par le nez. Pour estancher flux de sang par le nez, faut lier les extremitez le plus estroictement que pourrez, & mettez dedans le nez vne tente d'orties griesches, & tenir en sa main fueilles & racine de l'herbe agrimoine: ou bien tenir en sa bouche de l'eau de cisterne fort froide, & la souuẽt renoueler. Lon approuue beaucoup la fleur de saule, la mousse de coing & des autres fruits lanugineux mise dedans le nez: & mettre à l'entour du col, principalement contre les vaine iugulaires, herbes refrigerantes, comme morelle, plantain, laictues, & autres.

Douleur de dents. Contre douleur de dents faut faire bouillir en vinaigre & eau rose racine de hannebanne, & tenir ceste decoction en la bouche: autremẽt prenez vne gosse d'aux & la faites vn peu cuire sous les cendres chaudes: puis soit pilee, & mise dessus la dent le plus chaud que l'on pourra: pareillement en sera mis dedans l'oreille du costé de la douleur. Autrement, prenez deux drachmes de racine de piretre cõcassee, fueilles de sauge, rosmarin, de chacun demy poignee, trois figues grasses, & ferez le tout bouillir en vn demy septier de vin, iusques à la consomption de tout le vin: puis prendrez portion d'icelles figues, & l'appliquerez sur la dent dolente le plus chaud qu'il sera possible. Il est bon aussi pour la douleur de dent, mettre du ius d'aux, ou de la rue, matricaire, ou quelque huile chaude.

Dents qui tremblent. Pour les dents qui tremblent est bon de fomenter les dents auec decoction d'eau rose & d'alun, ou bien des racines de quintefueille & d'alun.

Dẽts noires. Pour blanchir les dents faut brusler & faire cendre de parietaire, racines de bettes, crouste de pain d'orge, coquille d'œuf, coquille d'huistres, coural rouge: tu en feras facilement cendre si tu mets le tout en vn pot de terre dedans le four, de ceste cendre tu en frotteras tes dents.

Bouche puante. Pour oster puanteur de bouche est bon de lauer sa bouche auec vin où ait bouilli aniz & girofle, ou mascher de la racine de glaieul.

Dẽts puãtes. Pour puanteur de dents, est bon aussi de les frotter auec fueilles de sauge.

Toux. Pour la toux prenez hyssope & pas d'asne, de chacune vne poignee, figues de Marseille, raisins de Damas, & reglisse, de chacun vne once, faites le tout bouillir en eau, tãt que la tierce partie en soit consumee. Vsez de ceste decoction deux fois le iour, au matin deux heures auant disner, au soir vne heure auant soupper.

soupper. Il est bon aussi de prendre des choux rouges,& les faire bouillir vn bouillon ou deux auec vne poignee de pas d'asne, & vn brin ou deux d'yssope, & vse de ce bouillō deux fois le iour.

Pour la squinancie faut prendre le nid entier de l'arondelle & auec huile de camomille & d'amendes douces en faire cataplasme pour appliquer sur le gosier. Squinancie.

Contre pleuresie prenez trois onces d'eau de chardon benedict, vne cueilleree de vin blanc,& six germes d'œufs biē frais. le tout biē meslé ensemble soit baillé tiede le plustost qu'on pourra. Ou bien faites cendre de nerf, autrement dit vit de bœuf, & en dōnez vne drachme auec vin blanc si la fieure est petite, ou auec eau de chardon benedict,ou eau d'orge si la fieure est grande,& croyez que tel remede est singulier si l'on en vse auant les trois iours: la maniere de faire telle cendre est de couper le vit de bœuf par morceaux,& le mettre sur vn foyer bien vni, & vn pot neuf par dessus,puis mettre brasier ou cendres chaudes à l'entour du pot lesquelles faudra renouueler souuent, iusques à tant que lon cognoisse que la poudre soit faite:& ne faut penser qu'elle puisse estre faite auant vn iour entier. Pleuresie.

Pour crachement de sang est bon de boire eau en decoction de consoulde,ou de plantain,ou de queuë de cheual,ou de centinode,ou aualer vn petit morceau de mastic. Crachemēt de sang.

Pour battement de cœur,est tressingulier de pēdre au col aussi gros qu'vn pois de camphre:ou boire deux ou trois onces des eaux de buglose & melisse. Lon tient pour vn souuerain remede l'eau distilee qui s'ensuit: Prenez deux cœurs de porceaux,trois cœurs de cerf ou de bœuf, noix muscades, cloux de girofle,semence de basilic, de chacun trois drachmes, fleurs de soucy, de bourroche,buglose & rosmarin, de chacun demi poignee:faites le tout trēper en vin de maluoisie ou d'hypocras l'espace d'vne nuict.puis distillez par alambic,&reseruez l'eau pour l'vsage,qui sera de trois ou quatre onces,qu'and la necessité se presentera. Battement de cœur.

Pour faire auoir force laict aux nourrices, faut qu'elles vsent souuent de ius de fenoil tout recent,ou de ius de bettes,ou d'ongle de vache mise en poudre. Defaut de laict.

Pour faire perdre le laict aux femmes, faut appliquer sur le bout des mammelles racines de celidoine grande, cuittes & pilees: ou faire fomentatiō sur les mammelles auec oxycrat fort aceteux, ou cataplasme de farine de febues, ou emplastre de rue, sauge,menthe,aluyne, fenoil, son cuict & incorporé auec huile de camomille. Abondance de laict.

Pour eructuation ou rouct qui vient par la bouche,est bon de Roucts.

prendre à ieun dragee faite d'aniz, fenoil, coriandre: ou bien de boire au matin deux ou trois fois de vin, auquel ait boully graine de laurier, aniz, coriãdre & fenoil, & par dehors appliquer sur l'estomac sachet plein de rue, aluyne, mariolaine & menthe.

Hoquet. Pour le hoquet est bon tenir souuent & longuement son haleine, se faire esternuer, fort trauailler, endurer soif: aussi est bon ietter eau froide contre la face de celuy qui a le hoquet, luy faire paour, donner crainte.

Vomissement. Contre le vomissement on peut prendre vne rostie de pain, & la tremper en ius de menthe, & espandre par dessus poudre de mastic, puis chaude appliquee sur l'estomac, en la renouuellant de trois heures en trois heures: autrement prenez deux poignees de menthe, & vne poignee de roses, faites bouillir en vin, puis prenez deux onces de pain rosti, lequel soit trempé en vin, & apres incorporé auec poudre de mastic, & ladite menthe & roses: soit fait emplastre pour appliquer sur l'estomac auant le past. Il est vray que si le vomissement est auec fieure, sera bon de faire bouillir la menthe & roses, & tremper la rostie en vinaigre. Pareillement menthe broyee & meslee auec huile rosat, appliquee sur l'estomac est fort bonne à tout vomissement.

Douleur d'estomac. Pour douleur d'estomac prenez vne escuelle pleine de cendres chaudes, qui soyent arrousees de vin, & par dessus mis vn linge qui enueloppe toute ladite escuelle, laquelle sera mise sur la douleur. Ou bien prenez mie de pain bien espesse, qui soit trẽpee aussi chaude comme est le pain quand il est tiré du four, en huile de camomille: & enueloppee d'vn linge soit mise sur la douleur.

Chaleur de foye. Pour la chaleur du foye rien n'est meilleur que d'vser de laictues, vinette pourpier, houblon en potage, & aucunesfois boire eaux desdites herbes à ieun, ou de l'eau d'endiue, pour rafraischir le foye.

Iaunisse. Contre la iaunisse prenez guy d'aubepin, cueilli auant le soleil leuant, enuiron vne poignee, deux ou trois racines de persil: broyez le tout ensemble auec vin blanc: passez par vn linge ou estamine, & beuuez de ce breuuage soir & matin enuirõ deux ou trois doits. ce remede est singulier sur tous les autres, duquel toutesfois ne faut vser en femmes grosses, mais au lieu de luy faudroit appliquer sur les poignets & plantes des pieds fueilles de guy de chesne, fueilles de celidoine grande, & marrubien, le tout bien broyé auec peu de vin, & fait en forme de cataplasme. Lon prouue beaucoup contre la iaunisse de prendre lombrics de terre, & les lauer en vin blanc, puis les faire secher, en faire poudre pour en donner vne petite cuilleree auec vin blanc.

Pour

Pour l'hidropisie est bon de faire potion auec semence de geneste pilee & broyee en vin blanc: ou faire bruuage du ius de la racine de glayeul, ou de cabaret, auec vin blanc. Hydropisie.

Pour la douleur ou pesanteur de ratte, est bon de boire vin où ait bouilli scolopédre, asperges, & houblon: ou bien prendre souuent à ieun du brouët de choux rouges à demi cuits. Douleur de ratte.

Pour la colique passion rien n'est plus souuerain, que de boire de l'eau de camomille, ou de la decoction de la semence de cheneuis, ou du vin où aura trempé par l'espace de dix ou douze heures la racine concassee de campane. Quant aux remedes exterieurs, lon approuue grandemẽt de prendre la peau toute recente, ou la coiffe des boyaux d'vn mouton fraischement tué, & l'appliquer sur le ventre, ou bien faire secher de mil, son de froment, & sel fricassé pour mettre sur le ventre: cataplasme fait de fiente de loup, est aussi fort vtile à la colique. Colique.

Pour flux de ventre humoral, est bon de boire laict où soit esteinct lingot d'acier, ou de fer, vser de ris torrefié; prendre vne dracme de mastic puluerizé auec le iaune d'œuf: il est cõuenable de faire vn cataplasme pour mettre à l'entour du nombril, auec farine de fromẽt, destrempee en vin vermeil, puis cuitte au four. Flux de ventre.

Pour restraindre flux de sang, est bon de boire enuiron trois ou quatre doigts du ius de decoction d'ortie morte, autrement dite ortie blanche: faire clystere auec ius de plantin, vser de bouillons de choux cuits à perfection, de ius de grenade, ou de grenade mesme, de salades de plantain & d'ozeille. Flux de sang.

Pour rendre le ventre lasche, faut manger cerises douces, ou pesches, ou figues, ou meures à ieun: humer les premiers bouillons de choux, ou de bettes, ou de mauues, ou de laictues, sans sel: appliquer sur le petit ventre cataplasme faite auec miel, fiel de taureau & racine de pain de porceau, ou fueilles de pommes de colloquinthe: receuoir suppositoire fait de lardon de lard, ou caule de mauue, ou de bettes. Dureté de ventre.

Pour faire mourir les vers des petis enfans, est bon de boire ius de mente, ou de basilic, ou de pourpier, ou de rue: mesme appliquer sur le nombril cataplasme fait d'aluyne, tenaisie, & amer de bœuf. Vers.

Pour appaiser l'excessiue douleur des hemorroides extremes, faut faire liniment auec huile rosat laué en eau de violez, beurre frais, huile de semence de lin, le iaune d'vn œuf, & vn peu de cire, ou bien faut faire vn petit cataplasme auec mie de pain blanc, maceré en laict de vache, en adioustant deux iaunes d'œufs, & Douleur de hemorroides.

bien peu de safran. Lon pourra aussi preparer vn petit liniment auec beurre frais & poudre de liege bruslé.

Flux d'hemorroides.

Pour reprimer le flux excessif des hemorroides, c'est vn remede singulier de boire vne drachme de coral rouge, ou descume de fer auec eau de plantain : mesme faire fomentation d'vne decoction de bouillon blanc, ou de hannebane : & au lieu de ce cataplasme fait de poudre de papier bruslé, ou rasure de plomb, ou de bol armene, ou blanc dœuf.

Calcul des reins.

Pour le calcul des reins faut boire souuent eau de geneste, ou de gramen, ou d'argentine, où soit dissoute poudre de coquille d'œuf bruslee, ou de noyau de nesfle, ou d'œil de perdrix, ou de cerueau de pie, ou de membrane interieure de gisié de poule, ou de chappon. Et quant à l'exterieur, est bon d'appliquer cataplasme sur les reins, fait de parietaire, ou de racines de souchet, & fueilles de campanes cuitte en vin. Le meilleur & souuerain de tous est, de preparer vn bain où ayent bouilli fueilles de berle, maulues, guimaulues, violiers de Mars, parietaire, fleurs de geneste & camomille, & dedans le bain sur les reins vn sachet plein de son & de berle.

Difficulté d'vriner.

Pour difficulté d'vriner, est bon de faire decoction en vin blanc de la racine de raues, ou de parelle, ou de chardon nommé cent-testes, ou de campane, ou d'aubepin, ou d'asperges, ou de gramen, ou d'arreste-bœuf, & en boire: mesme appliquer sur la verge ou à l'entour des parties honteuses cataplasme ou linimẽt fait de puces que lon trouue au lict, auec huile d'amandes ameres, ou graisse de connil.

Calcul en la vessie.

Pour le calcul de la vessie, est vne chose singuliere de boire ius de limon auec vin blãc, ou faire poudre de noyaux de nesfle lauee premierement en vin blanc, puis deseichee, de semence de geneste, pimpinelle, asperges, guimaulues, saxifrage, melon, põpon, citrouilles, de graine de l'herbe aux perles, & en vser auec vin blãc. Il y a vne herbe qui croist à Villeneufue le Guyard nõmee Crespinette par les habitans, de laquelle noble Damoiselle madamoiselle de Villeneufue, sœur de feu monsieur le Cardinal du Bellay, fait distiler en chappelle de l'eau, qui est singuliere pour la difficulté d'vriner, & calcul de la vessie: ce que i'ay experimenté par plusieurs fois. Lon tient aussi pour vn singulier remede de faire poudre de la coquille d'vne noix, ou de la gomme de cerisier, & en prendre auec vin blanc.

Crespinette.

Pisser au lict.

Pour toutes personnes qui pissent au lict en dormant, & ne peuuent retenir leur vrine, n'est rien meilleur que manger souuent poulmon de cheureau rosti : ou boire auec vin poudre de

cerueau

cerueau de lieure, de vesie de porceau, ou de brebis, ou cheureau.

Pour ardeur d'vrine est bon d'vser souuent de decoction des quatre semences froides, mesmes quand on veut vriner de tenir le membre viril dans laict clair, ausi de boire quelquesfois du mesgue de laict de cheure. Ardeur d'vrine.

Pour retenir le flux excesif menstrual des femmes, faut boire auec ius de plantain, poudre d'os de seiches, ou d'os de pied de mouton bruslé, ou des quoquilles que les pelerins apportent de sainct Iaques, ou de coral, ou de corne de serf, ou de coquilles d'œufs bruslees, ou de douze grains rouges de la semence de piuoine: ou aualler auec le iaune d'vn œuf, poudre de chardon à carder, ou d'escume de fer premierement trempee en vinaigre, puis subtilement puluerisee. Et quant à l'exterieur, est bon de faire cataplasme de suye, ou racleure du fond d'vn chauderon meslé auec aubin d'œuf ou ius d'ortie morte, ou de bouillon blanc, & l'appliquer sur le rable, & bas du ventre. Lon fait grand cas de la gomme de cerisier trempee en ius de plantain, & iettee dans les lieux auec petites syringues: ou appliquer sur les mammelles fueilles d'esclaire. Flux menstrual.

Pour les fleurs blanches des femmes, apres que le corps est purgé, est bon de boire auec ius de plantain, ou eau de pourpier, poudre faite d'espõge bruslee en vn pot, & coquille de mer bruslee premierement, puis lauee en vin. Et quãt au dehors faut faire lexiue auec cendre de bois de chesne, ou de figuier, ou d'osier en laquelle on face bouillir escorce de grenade, noix de galle, piece de liege, fueilles & racine de bistorte & de peruenche, bien peu d'alun & de sel, & de ce faire vne fomentation, ou vn demy bain. Fleurs blanches.

Pour faire auoir les mois aux femmes, faut boire tous les matins deux onces d'eau d'armoise, ou de la decoction de gramen, pois ciches, semence de nesles, racines d'ache, canelle & safran, racines de raues, chardon à carder, en laquelle on pourra dissoudre ausi gros qu'vne feue de mirrhe. Le ius de chardon à bonnetiers meslé auecques vin blanc, est singulier pour cela: le bain ausi y est souuerain, qui pourra estre preparé auec eau de riuiere, où auront boulli armoise, maulue, guimaulue, camomille, melilot, & autres semblables herbes, & dans le bain frotter les hanches & cuisses, en tirant cõtre bas auec vn sachet plein d'armoise, esclaire, cerfueil, ache, bethoine, semence de nesle & autres semblables. Retention des menstrues.

Pour suffocation de matrice on doit frotter bras & iambes, & les lier douloureusement, mettre ventouses aux cuisses: & Suffocation de matrice.

frotter l'estomac en tirant en bas depuis la fossette iusques au nombril. Outre faut faire sentir choses puantes, cõme plumes de perdrix bruslees, ou sauattes brullees, & par bas appliquer choses bien odorantes, comme girofle, mariolaine, ambre, thin, lauande, calament, poliot, armoise, ciuette, fueilles de bouillon blanc qui a la tige haut esleuee. Faut aussi bailler à boire aussi gros qu'vne feue de mithridat dissout en eau d'aluyne, ou quinze grains rouges ou noirs de piuoine battus, dissous auec vin. Le seul remede pour cela, s'il auient que la patiente soit grosse, est que son mari habite auec elle: car les remedes dessusdicts sont dangereux pour femmes grosses.

Matrice cheute.

Pour la matrice cheute, on doit faire vomir la malade, frotter les bras, & les lier douloureusement, mettre ventouses aux mammelles, faire sentir choses odorantes, & par bas appliquer choses puantes: faut bailler à boire poudre de corne de cerf, ou de fueilles seiches de laurier auec vin vermeil fort aspre. Semblablement cataplasme fait d'aux pilez & dissous en eau, ou d'ortie recente broyee, appliqué sur le ventre, fait retourner la matrice en son lieu: guimauues cuittes auec huile & graisse de caille mise en forme d'emplastre sur le ventre sont fort vtiles. Cendres faites de la coquille d'œuf, de laquelle est sorti vn petit pousin, meslees auec poix, & appliquees sur le ventre, remettẽt en son lieu la matrice.

Inflãmation de matrice.

Pour l'inflammation de la matrice est bon d'y faire iniection auec ius de plantin ou de morelle, ou de iombarbe, ou appliquer cataplasme faict de farine d'orge, escorce de grenade, & ius de plantin, ou de iombarbe, ou de morelle.

Inflãmation de membre viril.

Pour l'inflammation du membre viril, le mesme cataplasme y sera souuerain, si lon y veut aiouster quelque quantite de roses rouges seiches.

Accoucher auãt terme.

Si la femme grosse a coustume d'aller auant terme, est bon qu'elle vse souuent de poudre de vit de bœuf, preparee selon la mode qu'auons descrit en la cure de la pleuresie, ou qu'elle porte assiduellement à quelques vns de ses doigts vn diamant: car le diamant à vertu de retenir l'enfant au ventre de la mere. Lon dit aussi que la despouille d'vn serpent deseichee, mise en poudre, & baillee auec petites miettes de pain, est souueraine pour empescher l'auortement.

Difficulté d'accouchement.

Pour faire accoucher la femme qui est en trauail d'enfant, faut donner breuuage fait de decoction d'armoise, rue, bethoine & camomille: ou du ius de persil tiré auec bien peu de vinaigre, ou de vin blanc, ou d'hypocras, auquel soit dissout poudre

d'eſcorce de caſſe, de canelle, de noyau de dattes, de racine de ſouchet, de fleurs de camomille, de racine de la ſarracine ronde. Et quand la femme en trauail d'enfant pert tous ſes efforts, eſt bon luy donner pain trempé en hypocras, ou vne cueilleree d'vne eau nommee eau clerette, qui ſe doit preparer en telle ſorte : Mettez tremper en vne chopine de bonne eau de vie enuiron trois onces de canelle, par l'eſpace de trois iours, au bout deſquels paſſez ladite eau par vn linge bien net, & y diſſoudrez vne once de ſuccre fin, puis adiouſterez enuiron la tierce partie d'eau roſe vieille, & laiſſerez le tout repoſer en vne bouteille de voirre bien eſtouppee pour en vſer quand il ſera beſoin. Ceſte eau ſur tout eſt ſouueraine pour toutes les maladies de la matrice, meſme pour defaillance, imbecillité d'eſtomac, difficulté de reſpirer, d'vriner, & pluſieurs autres. Eau clerette

Pour faire ſortir l'arriere faix, les remedes deſſuſdits ſont fort vtiles, ſur tout eſt bon de boire auec vin blanc ou hippocras poudre de borax, ou de carabe, ou d'vſer d'eau diſtillee ou decoction de febues, ou de fleurs de ſafran. Arriere faix

Pour les trenchees qui viennent apres la deliurance aux femmes accouchees, faut faire cataplaſme pour appliquer ſur le ventre auec iaune d'œufs cuits durs, cumin puluerisé, & huile de lis & d'aneth : ou bien auec poudres de fleurs de camomille, de ſemence de lin, & cumin, farine de febues, beurre frais & huile de rue & d'aneth. Trenchees.

Si l'amarri apres l'accouchement eſt desbauché, eſt bon appliquer ſur le ventre cataplaſme fait de fiēte de vache, ou de brebis, ou de cheure, y adiouſtant ſemences de cumin, du fenoil, d'anis & de perſil, auec vne quantité de fort bon vin: & au defaut de ce cataplaſme, lon pourra couurir tout le ventre de la coiffe toute recente de mouton, de brebis, ou de cheure: meſme auoir vne eſcuelle de plane, ou vn godet de terre, & apres auoir frotté les bords dudit godet auec la teſte d'vn ail, l'appliquer ſur le nombril. Amarri deſbauché.

Pour la hargne autrement dite greueure, eſt bon d'appliquer ſur le lieu cataplaſme fait de farine de febues & lie de vin blanc: ou cataplaſme fait de racine de grande & petite conſoulde, & de poix nauale, auec bien peu de maſtic. Eſt bon auſsi le boire par l'eſpace de neuf iours breuuage preparé de ius de racines de ſeau de Salomon & fougiere femelle, fueilles de bugle & de ſanicle, & ce à la quantité de deux doitgs. Hargne ou boyau aualle

Pour goutte ſciatique faut appliquer ſur le lieu dolent cataplaſme fait de mie de pain bourgeois, temperee ou cuitte en laict Goutte ſciatique.

de vache ou de brebis, en y adiouſtant deux moyeux d'œufs & bię peu de ſafran: autremēt faut preparer vn cataplaſme auec racines de maulues & guimaulues, fueilles de violiers de Mars & de maulues, fleurs de camomille & de mellilot, le tout cuit en eau ou brouët de trippes, puis petri & malaxé enſēble auec iaune d'œufs farine de lin, graiſſe de porc, & huile de camomille: ou bię & plus facilement faut faire vn cataplaſme auec fiente de vache, farine de febues, ſon de froument, & ſemence de cumin, le tout battu & peſtri auec oxymel: vray eſt que ſi la partie dolente tire ſur le blanchaſtre, & eſt bien enflee, ſera bon d'adiouſter aux cataplaſmes deſſuſdits poix nauale, & bien peu de ſouphre. Sera bō auſsi de tirer le ius d'hiebles & de lierre, puis le faire bouillir auec huile de rue & de vers, & auec peu de cire en faire liniment.

Gouttes. Pour toute autre ſorte de gouttes, eſt bon de faire emplaſtre auec ius de choux rouges & d'hiebles, farine de febues, fleurs de camomille & roſes pulueriſees, & l'appliquer ſur le lieu dolant: autremēt prenez racines & fueilles d'hiebles, fueilles de ſcabieuſe, menue conſoulde, ſauge ſauuage, faites le tout bouillir enſemble en vin, puis paſſez-le par vn tamis, & adiouſtez huile d'aſpic, eau de vie, & graiſſe de pieds de bœuf ou de vache. Autrement prenez vne oye graſſe bien plumee & nettoyee par dedans, puis farcie de chatons bien nourris, hachez bien menus auec ſel commun, & roſtie à petit feu. Et ce qui ſera diſtilé ſoit retenu pour faire liniment ſur la partie dolente.

Enfleure venteuſe. Pour oſter enfleure venteuſe faut prendre du ſel fricaſſé, & le mettre entre deux linges deſſus l'enfleure.

Enfleure rouge. Pour oſter enfleure fort rouge, faut faire cataplaſme auec fueilles & fleurs de violettes, fleurs de hannebane, fueilles de morelle, fleurs de camomille & melilot, le tout bouilli en oxycrat paſſé par vn tamis, & appliqué ſur le lieu dolāt: ou bien faut tirer du ius de iombarde, & auec bien peu de vin vermeil & farine d'orge faire emplaſtre ſur le lieu.

Suppurer apoſtume. Pour faire ſuppurer vne apoſtume, eſt bon d'appliquer cataplaſme fait de fueilles & racines de maulues & guimaulues, mie de pain blanc, le tout cuit enſemble, puis paſſé, & y adiouſtant le iaune d'œuf, & bien peu de ſafran: vray eſt que ſi l'apoſtume eſt fort froide, lon pourra adiouſter en la decoction du cataplaſme deſſuſdit, racines de campane, d'hieble, de lis, & de coulouree, fleurs de camomille & de melilot.

Clou, autrement Furūcle. Pour faire ſuppurer vn clou, autremēt dit furūcle, faut prēdre farine de frōmēt, iaune d'œuf, miel & graiſſe de porc, puis chauffer le tout enſemble, & en faire emplaſtre pour mettre ſur le mal.

Pour

Pour dartres faut vser de ius de pourpier, d'esclaire, de plantain, de morelle, & de limon: & si lon void que ce remede ne soit assez puissant, sera bõ de mesler parmi quelque peu de tartre rouge, & de ceste mixtion frotter les places marquees. Autrement, prenez gõme de cerisier, biẽ peu de souphre, auec deux fois autãt de sel que de souphre: faites le tout trẽper en vinaigre le plus fort que pourrez, & de ceste mixtion frottez les lieux entachez. Dartres.

Pour les apostumes scirrheux, prenez maulues, guimaulues, racines de lis, parietaire, fueilles de bouillon blanc, semence de lin & de guimaulues, fleurs de camomille & melilot: le tout soit cuit en esgale partie d'eau, de vin & de vinaigre. puis passez-le par le tamis, en y adioustant farine d'orge & de febues, poudre de camomille & de rose, graisse de poule, & beurre frais faites emplastre sur le mal. Aussi sera bon d'appliquer chaudement vn cataplasme fait de marc des ruches des mousches à miel dissout en vin blanc, & fricassé en la poëlle. Scirrhe.

Pour playe recente faut prendre baulme de iardin, grande & menue consoulde, & bien peu de sel, piler le tout ensemble, & mettre sur la playe. Il est bõ aussi de distiller dans la playe ius d'vne herbe recentement apportee en France, nommee Petum, & bander incontinent la playe, & tenez pour certain que dans trois iours elle sera reprise. Autrement prenez pommes de ormeau, fleurs de milpertuis & de rosmarin, boutons de roses, mettez le tout ensemble en vne bouteille de verre pleine d'huile d'oliue, estouppez diligemment la bouteille, & l'exposez au soleil, iusques à tant que le tout soit tellement cõsumé, qu'il semble estre pourry, puis passez-le par vn linge par plusieurs fois, & le reseruez en vne fiole pour en distiller quelques gouttes dans la playe. Playe nouuelle.

Pour toutes playes tant vieilles que recentes, vlceres & entameures de chair, prenez fueilles de plantain, lancelee, maulue, toute-bonne, de chacune vne poignee, sauge franche enuiron vingt-quatre fueilles, toutes les herbes susdites soyent tresbien nettoyees & lauees, puis pilez-les bien fort toutes ensemble. Ce fait prenez cinq quarterõs de vieil oingt, mettez-le en vn poisslõ & le faites fondre & bouillir auec lesdites herbes: & quand vous verrez que la liqueur des herbes sera cõsumee, vous le coulerez & y adiousterez encẽs aussi gros qu'vne noix, cire vierge, & poix raisine, de chacune aussi gros que deux noix: faites fondre, à fin que le tout reuienne en forme d'vnguent, duquel vserez pour toute sorte de playes, Autrement, prenez souphre tressubtilemẽt puluerisé & tamisé, & le mettez dedans vn vaisseau de voirre, & par dessus versez huile d'oliue, tant qu'il supernate quatre ou Playes vieilles ou nouuelles.

cinq doigts,& le mettez & tenez en grand ſoleil par dix iours,le remuãt pluſieurs fois auec vne ſpatule de bois nette,& tenãt ledit vaiſſeau touſiours couuert,à fin qu'il n'entre point d'ordure dedãs. Au bout deſdits dix iours vuidez toute l'huile par inclination (qui a attiré à ſoy toute l'eſſence du ſouphre) dedãs vne bouteille de voirre auec vn entonnoir,ſans qu'il y entre riẽ de marc, & boucherez la bouteille diligemmẽt,& quãd vous en voudrez vſer,vous tremperez charpie,linge blanc, cotton ou laine noire dedans, & l'appliquerez ſur les parties bleſſees, vlceres & entameures,meſmes ſur les apoſtumes,continuant tous les iours iuſques à tant qu'elles ſoyent guaries. Vous pouuez remettre huile pour la ſeconde fois,pour le marc d'où aurez tiré le premier par inclination,& faire comme du precedent. Tenez pour aſſeurez ces deux derniers remedes.

Playes interieures.

Pour playes interieures , eſquelles on ne peut mettre tentes, prenez armoiſe, grande & moyenne conſoulde, bethoine, agrimoine, racines de garence, autrement nommee herbe aux teinturiers,ſauge,fueilles de rõces,perſil,ortie grieſche, ſoucy, ſanicle,bugle,piloſelle,pimpinelle,herbe au charpẽtier, dent de liõ, ſommitez de chanure,fougiere femelle, bugloſe, gentiane, veruaine,langue d'oiſeau terreſtre,ſcordiũ,herbe au chat,herbe robert,quintefueille, tenaiſie,toutes les capillaires,de chacune vne demie poignee,raiſins de damas nettoyez de leurs pepins,regliſſe,ſemẽce & fleurs de mil-pertuis,ſemẽce de chardon benedict, de chacũ vn once,trois fleurs cordiales quatre onces, le tout ainſi ſoigneuſement nettoyé & broyé bien fort, puis paſſé par vne eſtamine,auec pinte de vin blanc : faut faire boire de ce breuuage enuiron deux doigts à celuy qui eſt nauré , à ieun , vne heure auant le manger,&autant auant le ſoupper. Si ces ius te deſplaiſent,au lieu de broyer les choſes deſſuſdites, tu en pourras faire decoction en eau,comme en adiouſtant ſur la fin de la decoctiõ, vin blanc,miel roſat,& ſyrop de roſes ſeiches. Cepẽdant faudra nettoyer la playe de vin blanc tiede , & mettre deſſus vne fueille de choux rouges,chauffee au feu,& mediocrement verte.

Nœuds.

Pour faire eſuanouir & reſouldre les nœuds en quelque partie du corps qu'ils ſoyent,prenez neuf pintes d'vrine, auſquelles faites bouillir longuemẽt deux poignees de meliſſe, & dẽt de liõ dans vn pot de terre,fort bien couuert,iuſques à tãt que le tout reuienne à vne chopine,puis exprimez les herbes:en l'expreſsiõ, mettez demie liure de graiſſe de porc recẽte, ſans ſel, quatre onces d'eau de vie,faites le tout bouillir l'eſpace de demie heure, puis apres meſlez huile d'aſpic,& de roſmarin , once de chacun,

argent

argent vif le poids de deux escus, meslez le tout ensemble, en remuant fort auec vne espatule, & par ce moyen ferez onguent duquel vserez pour frotter les parties replies de nœuds, pres le feu.

Pour toute brusleure, ou eschaudement de feu, prenez mousse d'espine noire, la plus deliee q̃ pourrez trouuer, dessechez-la au four, ou au soleil, faites en poudre subtile, & auec laict de fẽme qui alaicte vn fils preparez linimẽt pour frotter les lieux bruslez. Brusleure.

Pour grattelles, rongnes, & autre sorte de demangeaisons qui viennent aux mains, iãbes, & autres parties du corps, prenez terebinthine de Venise deux parties, lauez-la par cinq ou six fois en eau fresche, ou eau rose, apres qu'elle sera biẽ meslee, vne partie de beurre-frais salé, iaune d'œuf, & le ius d'vn orange aigre, faites en liniment, duquel faudra frotter les lieux galeux deuant le feu. Grattelles.

Pour chancre faut prendre miel rosat, alun de glace, sel, & vin blãc, le tout bouillir iusques à la moitié, & passer par vn linge, & en reseruer l'eau pour lauer le chancre. Aucuns approuuent beaucoup l'eau distillee de fiente de vache toute recente, pour en lauer les lieux chancreux. Chancre.

Pour teigne faut lauer iusques au sang la teste du patient auec pissat de bœuf, puis la saupoudrer de poudre faite du blãc de fiente de poulaille, seichee au four. Teigne.

Si le laboureur, ou quelques vns de ses gens, a esté mors de quelque serpent, faut incontinent qu'il boiue quatre doigts de ius de fresne, exprimé auec vin blanc, & qu'il mette sur la morsure, en forme de cataplasme, les fueilles desquelles le ius aura esté exprimé. Morsure de serpent.

S'il aduient que quelque serpẽt soit entré dans le corps du laboureur, ou de ses gens, dormans la bouche ouuerte és prez, iardins, ou autres lieux, riẽ n'est plus souuerain, pour le faire sortir hors du corps de l'hõme, que de receuoir, auec vn entonnoir par la bouche la fumee d'vn parfun fait de quelque vielle sauate, car le serpent hait sur tout telle puanteur. Chose experimentee. Serpẽt entré au corps.

Les vaches. Chap. 12.

POVR le regard de la nourriture des vaches, face la fermiere, que ses seruantes curent souuent l'estable, & semẽt sur l'aire quelque sable & grauier pour leur entretenir le pasturon, & ne les laissent coucher en leur fiẽte: qu'on les meine au taureau à la saison des herbes nouuelles, combien qu'il n'est ia besoin les y mener, car d'elles mesmes en ce temps-la commencent à le de- Estable nette. Vaches menees au taureau.

mander: ce que lon peut cognoistre par l'enflure de leurs ongles, par leur cris cõtinuel, & les saillies qu'elles font sur les taureaux. Et s'il aduiẽt que la vache refuse le taureau, ou le taureau ne la veut, on les doit mettre en appetit, en leur mettant pres des nazeaux queuë de cerf bruslee, ou vsant d'autre mixtion de laquelle parlerons au traitté des cheuaux: face que les petis soyent separez, si tost qu'ils auront esté alaictez de la mere, & soyẽt mis en autre tect. Quand il les faudra delaicter, qu'elles soyẽt tirees de soir & de matin à heure propre, & en leur repos. Qu'elle ne traye la vache auant qu'elle ait veellé, car auant ce temps si elle a du laict, il ne vaut rien, & deuient dur comme vne pierre. Que le laict soit separé incontinent qu'il sera prins: & le beurre longuement battu sans rien perdre. Les formages bien cresmés pressés, & esgouttés, & sur tout, que ses pots, huches, couloirs, esclisses, chazieres, & autres vaisseaux, soyent bien nets, & que nulle des seruantes ne touche aux beurres & formages, estant en son mois.

Veaux separés de leurs meres.

Laict.

Beurre.

Formages.

La fermiere bien cognoissante, estimera tousiours la vache de moyenne taille, de quatre à cinq ans, & de couleur noire mouchetee ou tachetee de blanc & de noir, qui ait le ventre grand, large front, l'œil noir & ouuert, la corne polie & noire, l'oreille bien velue, la maschoire serree, le muffle gros, le poil poli & espez, la corne petite & peu fendue, les iambes courtes, les cuisses grosses, le col lõg & gros, longue queuë iusques au talon, les ongles cours & esgaux, la poictrine large, & le pis grand & gros: & ne la laschera au taureau, que depuis le troisiesme an iusques au douziesme, non plustost qu'au commencement de Iuin, iusques à quarante iours apres, à la force des herbes nouuelles, à fin que si elles sont pleines de ce temps-la, elles veellẽt à la prime-vere, & aux nouuelles herbes: ne la laschera au taureau que bien maigre: car tant plus elle est maigre, tant mieux retient la semence genitale: au-cõtraire du taureau, qui deux mois auparauãt doit estre bien nourry de pois, vesses, & orge. La gardera de danger les dix mois qu'elle portera, & depuis le huitiesme la fera nourrir en l'estable, de bons fourrages en hyuer, & en esté des meilleurs bourgeons qu'elle pourra recouurer: la fera abreuuer deux fois le iour en esté, & vne fois en hyuer, non d'eau de riuiere ou de fleuue, mais d'vne eau qui soit quelque peu tiede, comme celle de pluye ou de palus, ou de puits, tiree de long temps, car l'eau de puits pour sa frigidité pourroit nuire à son petit: ne la fera traire pour son vsage, que deux mois apres qu'elle aura veellé, auquel temps elle la fera aller aux champs: & ne luy donnera son petit pour allaicter, qu'au soir quãd elle sera de retour,

Signes de bõne vache.

Vache au taureau.

Vache pleine.

en man-

en mangeant son fourrage frais, pres de l'estable. Et au matin auant qu'aller aux champs, fera chastrer le veau, dans le temps de deux ans, non point plus tard: car les veaux croissent d'auantage quand ils sont chastrez au temps de leur croissance, d'autãt que leurs corps en est rendu plus humide. sur les trois ans le bail lera au bouuier pour le commencer à dresser au traict. Comme aussi elle luy baillera ses vaches brehaignes, & celles qui depuis neuf ans ne portent plus, car elles peuuẽt encor seruir au collier. Et du surplus pour les maladies, elle traictera ses veaux & vaches, ainsi que sera dit cy apres, au chapitre du bouuier.

Veau à chastrer.

Vaches brehaignes.

La maniere de faire ionchees, beurre, & formages. Chap. 13.

SERA soigneuse, tant pour la nourriture de ses gens, qu'aussi pour retirer le denier, d'employer diligemment ses filles & chambrieres, à bien gouuerner le laict de ses vaches pour la façon des beurres & formages. Et quant au laict, il ne faut qu'elle face estat ny reserue de celuy qui vient incontinent apres que la vache a veellé: car auec ce qu'il ne vaut rien ny à formage ny à beurre, encor est il fort dangereux d'en vser. Aussi voyons-nous que les meres qui veulent allaicter leurs enfans, n'ont garde de donner de ce premier laict à leurs petis. Dés que le laict sera tiré, elle le mettra en vn lieu où il se puisse tenir tiede, à fin qu'il se puisse plus long temps garder & plustost cailler, par ce que la chaleur contregarde & espessit le laict, comme la froidure l'aigrit & le fait incontinent tourner: & pour euiter ce, est bon le faire bouillir, en le remuant souuent auant que le mettre reposer: si d'auenture on le veut garder iusques à trois iours, ou quelque peu d'auantage. Elle cognoistra le bon laict par sa blancheur, odeur plaisante, saueur douce, substance moyennement espesse, en sorte que instillé sur l'ongle il ne coule soudainement, mais y demeure, & garde long tẽps sa rotondité.

Laict.

Garde de laict.

Bon laict.

Ne laissera long temps reposer le laict, mais le plus soudain qu'elle pourra en tirera la cresme, ionchee, beurre, formage, mesgue, ou autre proffit que la bonne mesnagere a accoustumé d'en retirer selon les temps.

Elle amassera la cresme par dessus le laict, incontinent apres que le laict sera tiré de la vache, & bien peu refroidy, & de ceste cresme elle fera les formages de cresme qu'on a accoustumé de vendre en esté pour les petits recinez & desserts.

Cresme.

De laict

De laict caillé & espesi sans presure, elle fera les petis formages, que lon appelle à Paris, ionchees.

Ionchees.

Les Normans font bouillir du laict auec aux & oignons, & le reseruer en vaisseaux pour leur vsage, & l'appellent laict aigre ou serat.

Laict aigre, ou serat.

Le mesgue pourra seruir pour la nourriture de ses pourceaux & chiens, mesmes en temps de cherté, pour sustenter sa famille, si elle le faict bouillir quelque peu.

Mesgue.

Pour faire le beurre, elle reseruera le plus recent & gras laict qu'elle aura, duquel elle ne tirera aucune cresme, & le battra lõguement en vaisseaux à ce propres, principalement durant les grandes chaleurs, lesquelles empeschẽt beaucoup la coagulatiõ du beurre. Si elle veut faire estat d'en vendre, elle le salera, & le mettra en pots de terre, tels que voyons estre apportez à Paris de Bretaigne, Normandie, & Flandres. Le beurre de couleur iaune est le meilleur, le pire est de couleur blanche.

Beurre.

Bonté de beurre.

Quant à la façon des formages, elle doit choisir du plus gros & gras laict, pur & frais tiré, pour faire formages qui se puissent garder long temps, duquel ne tirera ne cresme ny beurre: mais tel qu'il viendra de la vache, tel sera mis en vaisseaux pour le cailler & faire prendre. La maniere de le cailler, est de mesler parmy presure, ou tournure d'aigneau, ou de cheureau, ou de lieure, ou fleur de chardon sauuage, ou graine de chardon beneist, ou ius de figuier qui sort de l'arbre quãd on incise l'escorce verte, ou les fueilles & les poils qui croissent aux petits bouts de l'artichaut, ou gingembre, ou la peau de geline domestique qui reçoit la fiente dans le petit ventre, ou œufs de brochets, auec lesquels on fait les formages de caresme, que lon appelle à la chardõnette. Le pot où est le laict ne doit estre sans quelque chaleurs pour le tenir tiede: toutesfois ne le faut approcher du feu, ny aussi l'en tenir loin. Et quand il est prins, on le doit mettre soudain dedans les esclisses ou formes: car il est vtile que le mesgue s'escoule, & se separe du laict qui sera prins. Sur tout faut que les chambrieres qui vacquent à la façon des formages soyẽt nettes, propres, & loin de leurs mois. Aussi les Auuergnats qui font grãd estat de leurs formages, choisissent des ieunes enfans, aagez de quatorze ans, propres, nets & bien polis, n'ayans les mains galeuses, ny farcineuses, ny mesme de chaleur intemperee: car ils pensent & se persuadent, que telles ordures de mains empeschẽt l'entiere coagulation des formages, & les rendent œilletez.

Façõ de formages.

Cailler le laict.

Formages à la chardonnette.

Auuergnats.

Si elle les veut endurcir & garder long temps, fera soigneusement escouler le mesgue & laict clair, puis les arrengera sur des

Formages durs.

clayes propres à cela, en quelque lieu obscur & froid, puis iettera quelque peu de sel pilé par dessus: & si pour les auoir trop gardez ils deuiennēt durs & amers, elle les enterrera en grauois, ou mettra dedans farine d'orge, ou dedans pois ciches, ou les couurira de fueilles de serpentaire, lesquelles empeschent semblablement qu'ils ne soyent mangez de mittes, ou deuiennent pourris.

Elle iugera le bon formage s'il est gras & pesant, quelque peu iaunastre, doux au gouster, plaisant au sentir, & nullement pourri, ny plein de mittes ou de vers. Bõté du formage.

Les poules. Chap. 14.

QVANT au gouuernement des poules, qui est le principal estat de la fermiere, elle doit estre soigneuse, que le gelinier soit tous les iours nettoyé, si tost que la volaille en sera hors, & la fiente mise à part pour l'amendement des prez. Les panniers à pondre souuēt rafraischis de paille nette, & de nyeux, & les iuchoirs & montoirs descrottez toutes les semaines. Le taict fermé tous les soirs à Soleil couchãt, & ouuert tous les matins à Soleil leuãt. Les abbreuoirs nettoyez tous les iours deux fois en hyuer & trois fois en este. Que tousiours leur eau soit claire: qu'elle face semer souuant paille fresche pres du fumier, & au droit de la grange, où la volaille gratte, & par endroits y mettre du sable, poussier, ou des cēdres pour leur donner le plaisir de s'espousser au Soleil, & se nettoyer les plumes: qu'elle face oster le marc du vin & autres fruits de l'endroit où elles antent, car cela les garde de pondre. Et faut encore qu'elle ait ce soin de voir par tout le gelinier, qu'il n'y ait ny latte rõpue, ny endroit escaillé dehors ou dedãs, ou quelque lame de fer blãc enleuee, pour obuier au danger des chats, renards, bellettes, putois, foaynes, & autres bestes, qui la nuit peuuent grauir, mesmes à l'escouffle, au milan, au chat-huant, qui quelquefois entrent iusques dans le poulailler pour rauir les petis.

Gelinier tenu net. Paniers à pondre. Iuchoirs & mõtoirs descrottez. Abreuoirs nets. Paille fresche. Espoussement de poules. Empeschement de põdre aux poules à oster. Bestes à craindre pour les gelines.

Et pour ne les perdre, lon doit, à celles qui souuent volent sur les murailles, rongner les grandes plumes de l'vne des ailes, & ne les laisser entrer vne fois aux iardins, car elles en feroyēt coustume, & si cela les garde de pondre: & pour plus seure defence, outre ce que dit est, car aux coqs & chapons n'est pas bon de rongner l'aile, faut attacher & arrãger des fagots d'espines au dessus des murailles d'iceux iardins & d'ailleurs.

Ailes des coqs ou chapponsne sont à rongner.

Le poulaillier sera situé au costé de la metairie, tourné à l'O- Poulaillier.

rient d'hyuer, pres du four ou de la cuisine s'il est possible, à fin que la fumee q. est fort saine à la poulaille, vienne iusques là. Aura petite fenestre droite à l'Oriēt, par laquelle la poulaille pourra sortir en la cour au matin, & y rētrer au soir, que lō fermera de nuict, à fin qu'elle niche plus asseurément hors du danger des bestes qui ont coustume luy faire la guerre : par dehors & du costé de la cour il y aura de petites eschelles, par lesquelles les poules monteront iusques à la fenestre & dans leur poulaillier pour nicher & se reposer de nuict : faut que le poulaillier soit bien enduit & poli par dedans & par dehors, à fin que les chats & fouynes & couleuures & autres bestes dangereuses ne puissent approcher des poules. Il n'est bon qu'elles dorment sur le plancher, à ce que leur ordure & fine ne s'attache à leurs pieds : car cela leur cause les gouttes, & les fait podagres. A ceste cause faut ficher le long du poulaillier vn pied au dessus du plancher, & à deux pieds pres l'vne de l'autre des perches en quarré nō rondes, pource que si elles estoyent rondes, la poulaille ne se pourroit bien asseurer dessus.

Vn coq pour douze poules. A chacune douzaine de poules c'est assez d'vn bon coq, quoy que les anciens en donnent vn à cinq : & ne faut point qu'il soit blanc ni gris, mais ou roux, ou tané, ou noir, le corps bien entassé, *Signes de bon coq.* la creste bien droitte, chiquetee & rouge, les ouyes grandes & fort blanches, le bec court & crochu, l'œil noir en cercle, roux ou iaune, ou azuré, la barbe à couleur de rose, tirāt de blāc en rouge, le plumage du col bien long, doré & changeant, les iambes bien escaillees, grosses & courtes, l'ongle court & ferme, l'ergot roide & pointu, la queuë droite grosse & espesse. La *Signes de bōne poule.* poule tanee ou rousse est aussi la meilleure, & qui a le pennage des ailes noir, si elle n'est toute noire : car grise ou blanche ne vaut gueres. La taille de la poule doit estre moyenne, la poictrine large, le corps entassé, car les plus grandes ne sont pas si naturelles à pondre : & si elles ont cinq ongles comme les coqs, *Poule ergottee.* elles en sont plus aggrestes & moins priuees. La poule ergottee casse ses œufs, & ne couue si ordinairement, & quelques *Poule friande.* fois les mange. La poule qui est affriandee à manger grappes de raisins, ce qui la garde de pondre, sera retiree d'en manger, si on luy baille a manger grains de vigne sauuage : car cela luy apporte telle aspreté, qu'à ceux qui ont mangé fruits austeres. La trop grasse ou qui a le flux de vētre, fait l'œuf hardré, la trop ieune n'entend rien à couuer ny conduire pousins. Parquoy faut *Poule chantant comme le coq.* engraisser l'ergottee & celle qui chante, & gratte, & appelle cōme le coq, en luy arrachant premierement les grosses plumes

des ailes,

des ailes, & luy baillant à manger force millet, orge, & paste trenchee par morceaux, ou mie de pain de froment destrempee en eau de farine d'orge, & la tenir en lieu clos & en repos, & luy plumer la teste, les cuisses, & le cropion, & la manger en Feurier. La trop grasse sera amaigrie en luy mettant de la croye parmi son eau, & de la poudre de brique destrempee parmi son manger, & s'il luy vient par cours de ventre, luy faut presenter pour premiere mangeaille vn blanc d'œuf rosty, & pilé auec le double de raisins bouillis. Et à l'enragee qui casse ses œufs, & les mange, faut verser du plastre clair sur le iaune d'vn œuf, tant qu'il durcisse, & que cela luy serue comme d'escaille, & luy mettre au lieu du nyeu: ou biẽ former vn œuf de plastre ou de croye, & le mettre au nid, & ne luy laisser qu'vn œuf seul apres qu'elle aura pondu. A la trop ieune, quand elle gloussera, luy faut trauerser les nazeaux d'vne de ses petites plumes : car il n'est que ieune poule à pondre, & vieille à couuer. Nos fermieres trop seueres les mouillent en l'eau pour leur rafreschir leur ardeur, ou les font ieusner quatre iours prisonniers sous vne cage à poussins. Et si on ne la garde de couuer, faut tout aussi tost, ou deux iours apres qu'elle aura esclos, la remettre en la compagnie des coqs, pour luy faire oublier ses petis, & recommencer à pondre: & frotter le ventre esplumé d'vn grand & gros chappon & ieune, auec de orties griesches, & luy bailler puis apres les petis à eschauffer & conduire.

Poule trop grasse.

Poule enragee.

Poule trop ieune glousant,

Poule ieune bonne à pōdre, vieille à couuer.

Pour oster l'enuie de couuer aux poules.

Chappon pour eschaufer & cōduire poulets.

La poule est subiecte à la taye des yeux, quand elle vieillit, au catarre & distillation par les nazeaux par estre morfonduë, & auoir beu eau gelee, ou trop froide, & faute de trouuer le gelinier ouuert de soir, auoir couché au serain sur les arbres, ou par n'auoir peu trouuer le couuert ou le tect en temps de pluye. Aux flux de ventre quand leur mangeaille est trop d'estrempee, ou qu'elles ont mangé quelques herbes laxatiues, ou que le gelinier a esté laissé ouuert la nuict. A la pepie de la langue, pour n'auoir beu, ou auoir beu eau trouble & orde.

Maladies des poules vieilles.

Pepie des poules.

Aux poux & vermine quãd elle couue, & n'a dequoy se veautrer & nettoyer, ou que l'ordure croupist lõg temps au gelinier: & à la morsure des bestes venimeuses, qui hãtent le fumier, & les vieilles murailles, comme le scorpion, serpent, araigne, & musaraigne, closporte, & escreuisses de fumier.

Poux & vermine aux poules.

A la rongne & inflãmation des yeux, il les faut basiner d'eau de pourpier, ou de laict de femme : & à la taye leur faut frotter l'œil auec du sel ammoniac, cumin & miel broyez ensemble, autant de l'vn que de l'autre, sinõ que vous ayez l'industrie de leur

Medecines pour les poules.

leuer ou faire leuer bien legeremēt & doucemēt auec l'aiguille.

Au catarre des poules.

Au catarre faut trauerser vne plume aux nazeaux, & leur attiedir l'eau, & quelquesfois leur chauser les pieds, principalemēt aux petis poulets, que pour cela lō enueloppe quelque tēps dans la panne, ou dans la plume, & les met-on dans vn pot au four tiede ou pres du feu, en quelque endroit propre. Et si le catarre est arresté, comme sous les yeux & vers le bec, il leur faut doucement inciser l'appostume, & faire sortir ce qui y est contenu, & leur mettre vn peu de sel broyé.

Au flux de ventre des poules.

Au flux de ventre, on leur fait appast de pilules d'orge, destrempee en vin, & liee auec la cire, & mesle-lon parmi leur eau de la decoction de grenade, ou de coings.

A la dureté du vētre des poules.

Et si le ventre est reserré, principalement aux petis, on leur ouure auec vn festu, & leur plume-lon le cropion, & le dedās des cuisses: à ce que la fiente ne soit leans longuement retenuë, qui leur puisse estouper le cōduit. Et aux poules on leur met du miel pur dans leur eau à part.

Pour oster la pepie aux poules.

A la pepie on leur laue le bec d'huile, où ait trempé vne cosse d'ail, & leur fait-on manger de la staphisagre parmy leur viande: & pour en garentir les petis, on les met sur vn crible qui a serui à la vesse, ou à l'yuraye, & les perfume-lon de pouliot, origane, hyssoppe, & lin: & lon tient sur la fumee la teste du poulet, le bec ouuert: & à l'extreme, pour leur oster du tout, on leur ouure le bec, & leur tire-lon la langue bien doucement: puis auec longle lon lieue tout doucement par haut en tirant à bas, ce blanc que lon voit surmonter par dessus: & apres qu'il est leué & desraciné sans escorcher, lon leur frotte la langue auec la saliue ou vn peu de vinaigre: ou lon la touche d'ail broyé. Les chats ne font aucun mal aux poules, si vous leur pendez sous les ailes de la rue sauuage.

Contre les poux & vermine.

Aux poux ou vermine, il les faut lauer de vin où ait cuit le cumin & la staphisagre, ou bien d'eau où ayent cuit des lupins sauuages.

Contre la morsure de beste venimeuse.

Contre la morsure de la beste venimeuse, il leur faut oindre la partie d'huile de scorpiō, & mettre sus du methridat: & encore ietter vn peu de theriaque dans leur auget, & leur faire boire.

Cōtre les bestes qui māgēt les poules.

Pour le danger des bestes qui la nuict viennent au gelinier manger les poulets, & les œufs, les anciens conseillent mettre à l'entree d'iceluy, & y semer dedans des bouquets de rue, & mesmes y en mettre quelques brins sous les ailes de la volaille, ou biē enduire les parois du gelinier & l'entour de la fenestre auec du fiel de chat, ou de renard.

Pour

Pour garder les poules d'estre mangees des renards, est bon mesler quelquesfois parmy leur mangeaille chair de renard, cuite & diuisee en petis morceaux: car lon dit que leur chair retient quelque odeur, qui est cause que les renards n'osent approcher d'elles.

Les poules cõmencent à pondre en Feurier & Mars, & des le premier an quelques vnes. La ponte d'vn an & demi, & de deux ans, est la meilleure. Et alors il leur faut bailler nourriture abondãte, & aucunefois de l'auoine & du fenugrec pour les eschauffer. Et si vous voulez qu'elles facent gros œufs (car cõmunement les trop grasses n'en font que des petis) meslez & destrempez de la croye parmi leur mangeaille, ou mettez de la brique broyee dans du son, & la deslayez auec vn peu de vin & d'eau, & leur en faites ordinaire: ou leur baillez tout leur saoul d'orge à demi cuite auec de la vesse & du millet. **Ponte des poules.**

Elles cessent de pondre enuiron le troisiesme de Nouembre, qui est, quand la froidure commẽce: mais si par curiosité lon en veut reseruer à part quelques vnes des pl⁹ belles pour auoir des œufs le long de l'hyuer, il les faut nourrir de pain rosti, & trempé du soir au lendemain, & leur presenter à desieuner: & au repas sur iour, & de soir, leur ietter quelque peu d'auoine ou d'orge. Ne les faut si tost laisser couuer apres la premiere ponte, & quand elles ont passé trois ans, il les faut manger, aussi faut-il se deffaire des brehaignes, & à celles qui ponnẽt beaucoup, souuent changer de nyeu, & bien marquer leurs œufs, pour les leur bailler à couuer, si possible est. Quãd elles sont en meuë, il ne les faut laisser sortir hors du lieu où vous les auez enfermees, sinon pour se soulager quand il fera bien beau, & se garder que l'Aigle, le Milan, ou l'Escoufle n'y descende. **Fin de ponte des poules. Pour auoir des œufs le long de l'hyuer.**

Lon met la poule couuer le deuxiesme an de sa ponte, & iusques au trois & quatriesme, & si met-on plusieurs poules en vn mesme tẽps, & sous leur paille quelque morceau de fer, de peur du tonnerre, ou bien des fueilles de laurier, ou des testes d'ail, ou de l'herbe verte: car on dit que cela sert cõtre la pepie & le fruit monstrueux. Lon les y met en croissant de Lune, depuis le deuxiesme de la nouuelle, iusques au quatorziesme, dit Florentin. Et Columelle dit, depuis le dixiesme iusques au 15. à fin que les poulets escloënt en autre lune nouuelle, car il ne leur faut que vingt & vn iour: & doit-on façonner le nid desdictes poules à fonds de cuue, tellement qu'en sortant elles ne facẽt rien cheoir ne rouler. Aucuns perfument la paille du couuoir deuant qu'y mettre les œufs, auec du souffre, pour garder la poule d'auorter: **Temps pour faire couuer les poules. Morceau de fer contre le tonnerre. Secrets de nature. Florentin. Columelle. Temps pour esclore les poullets.**

& leur baillez les œufs q̃ vous aurez marquez, & les plus beaux, & les plus frais, & s'il est possible des leurs mesmes. Et nottez qu'ils soyẽt pondus depuis le septiesme Feurier iusques au vingt deuxiesme Septembre: car d'autre temps ne valent rien non plus que les premiers pondus: & faut tousiours qu'ils soyẽt en nombre impar, à sçauoir en Ianuier quinze, en Mars dixneuf, & depuis Auril, vingt & vn. La plus grãde du laudunois n'en embrasse que vingt & trois. Depuis le second d'Octobre elles ne couuent plus, ne doyuent couuer, si ce n'est en fours, à la maniere de ceux de Malte, & d'aucuns beaucerons, mais les poulets sont trop mal aisez à esleuer sur l'hyuer, Encor' tient la cõmune opinion, que depuis la my Iuin les poulets ne valent gueres, & ne peuuent croistre si adroit.

Chois d'œufs à couuer.

Nõbre impar és œufs à couuer.

Fours à couuer des œufs

Si vous voulez par curiosité bailler aux poules à couuer autres œufs que les leurs, comme d'oye, paon, poule d'Inde ou de canne, mettez les y sept ou neuf iours deuant, & puis y en adioustez des leurs, en nombre impar, ainsi que dit est. Mais si ce sont œufs de faisans, il ne faut douter à les mettre quant & ceux de la poule, car ils ne demandent non plus de temps pour esclore: & si vous voulez que ce soyẽt toutes femeles, prenez des plus rons & moussus, car les longs & poinctus sont communement tous masles.

Oeufs estrãges à couuer comment doyuent estre mis.

Oeufs pour auoir femelles, ou masles.

Aucuns obseruent ceste ceremonie de ne les mettre l'vn apres l'autre dãs le nid, mais les arrangẽt dans vn plateau de bois, & les y laissent couler tout doucement : & faut garder que les coqs ni autres poules puissent entrer au couuoir & mettre tous les iours deux fois le boire & le manger de la poule si pres d'elle, qu'elle n'ait occasion de se leuer pour se repaistre : car si elle se desbauche vne fois, à bien grand' peine y veut elle retourner, si elle n'est franche & naturelle.

Ceremonie à mettre les œufs couuer.

Le boire & mãger de la couuoire.

Si la poule est negligente à retourner à ses œufs, pour les couuer egalement, il sera bon quelquesfois les renuerser doucement quand elles en seront hors.

Il y a des femmes qui n'ont la patience d'attendre la fin de la couuee, & dés le quatrieme iour que la poule a esté sur ses œufs, elles les lieuent tous l'vn apres l'autre, & les regardent à la clarté du soleil : & si elles n'y voyent des filets sanglans au dedans, elles les iettent, & en remettent d'autres. Et mesmes si apres le vingtvniesme iour elles voyent qu'il en demeure à esclorre, elles en font leuer la poule. Mais les bõnes couueresses ne veulẽt plus retourner à leur couuoir apres que lon y a touché. Aussi dit la bonne fermiere, que aux œufs qui sont sous la poule ne faut toucher

Impatience des femmes quant à la couuee des poulets.

cher iusques à ce qu'ils soyent esclos. Aussi les faut-il bien choisir & presenter au soleil entre les deux mains, deuant que les y mettre. Celles qui ont doute que tous les œufs ne soyent bons, & ne puissent les petis sortir pour la dureté de la coque, ne faillent enuiron le dixhuictiesme iour de les baigner en vn plat creux, & en eau tiede: & ceux qui nageront au dessus les oster, & remettre les autres sous la poule: mais il ne faut contraindre la poule à se leuer pour ce faire.

La maniere d'experimẽter les œufs qui sont bõs à couuer.

Vous ferez grand bien au poulet, quand il cõmence à pioler, & ne peut sortir pour la dureté de sa cocque, de luy aider à la rõpre: cõbiẽ que c'est l'office de la poule biẽ naturelle, & vous saute ra au visage, si vous en approchez apres qu'elle les a ouys pioler.

Remede à la cocque trop dure.

Les petis poulets nouuellement esclos, doyuent estre mis sur vn crible, & parfumez de rosmarin à la legere & petite fumee, pour les garder de la pepie: & ne leur faut de deux iours donner à manger, mais les mettre sous quelque poule qui n'en a gueres: & qu'elle ne soit griesche ny reuesche, pour les tenir chaudemẽt, pendant que les autres esclorront. Combien que la mere naturelle les retient assez sagement sous ses ailes sans les offenser. Et les deux iours passez, il leur faut esmier du pain tẽdre, & du formage mol, ou bien de la farine d'orge auec du cresson alenois destrempé en vin & eau, auec vn peu de fueilles de porreaux hachees bien menu, & quelque peu bouillies: cela leur sert contre les catarres & la pepie. Et depuis ce tẽps iusques à quinze iours, il les faut tenir sous la cage auec la mere. Puis au bout de quinze iours, laissez les trotter auec la mere, & leur dõnez mesme nourriture. Et si vous auez plusieurs couueresses, qui ayent esclos en mesme temps, baillez les petis des vnes aux autres plus vieilles & vsitees à les mener, ou au chappon, cõme dict est, & faites retourner les plus ieunes au coq: mais n'en baillez plus haut de 25. ou 30. à conduire à la poule, car elle n'en pourra embrasser ny eschauffer d'auantage. Encor faut bien regarder que la poule qui les conduit ne soit saffre & brutiue, qu'elle ne les blesse en grattant: & que souuent elle les eschauffe: & ne vole ou grimpe souuent: ne voise en lieu où les petis ne la puissent suyure. Parquoy sera bon ne les laisser aller si tost au courtil. qu'ils ne partent de quarante iours du couuoir.

Pour preseruer les poulets nouuellement esclos, de la pepie.

Mangeaille pour les poulets nouuellemẽt esclos

Poulets nouuellement esclos à conduire.

Faudra aussi garder que les serpens ne les puissent anheler, & siffler sur eux: car cest odeur leur est tant pestilente, qu'il les tue generalement tous. Le remede est, brusler souuent pres de leur cage, de la corne de cerf ou du galbanum, ou des cheueux de femmes: car la fumme de tout cela les chasse.

Esclorre des œufs, sans chaleur de poule.

C'est curiosité de vouloir esclorre des œufs sans la chaleur de la poule : & combien que cela se puisse faire, il n'est toutesfois si seur ne si commode. Lon les arrange le bout pointu par dessus, dans le four chaud moyennement, sur du fiens de poule. Et met-lon des sachets de plume sus & sous, & les remuë lon par fois. Puis le 18. iour lon les baigne : & le 21. on leur aide à rompre la cocque.

Lon peut faire encore autrement. Le iour mesme que lon met des poules couuer, à fin qu'il en souuienne, si l'on ne veut marquer les iours, aussi bien que les œufs, lon prend autant d'œufs, que lon leur a baillé, & les met-on sur des sachets pleins de fiéte de poule bien passée & criblee, & biẽ entouree de duuet en forme de nid. Et encor fait-on vn lict d'iceluy duuet sur les sachets, sur lequel lon plante les œufs comme dict est : & les couure lon d'autre duuet, & sachets par dessus, qu'il n'y ait endroit qui ne s'en sente. Et apres trois ou quatre iours lõ les retourne vne fois tous les iours, si doucement qu'ils ne heurtent l'vn l'autre. Et le vingtiesme, que les pousins commencẽt à picquer la cocque, lon leur aide à sortir, puis les baille lon aux poules qui en ont peu. Mais il n'est que le naturel en toutes choses.

Il n'est que le naturel en toutes choses.

La poule couuera le long de l'hyuer autant bien qu'en esté, si on fait mangeaille de son meslé auec fueilles & semence d'ortie deseichee.

Oeufs comment se gardent en hyuer & en esté.

La fermiere qui fait estat de vendre des œufs, les doit garder en hyuer chaudement sur la paille, & bien couuers, & en esté freschemẽt dãs le son, selon l'aduis des anciens, mais ie croyrois sous correction tout le cõtraire : car la paille est fresche, & le son chaud : ioinct que les œufs gardez dedãs le son en esté, en cassent plus tost. Ceux qui les couurent & poudrent de sel, ou les trempent en saumure, ils les diminuent, & ne les laissent pleins & entier : ce qui pourroit empescher de les acheter : & ne faut douter que l'œuf n'en prenne quelque mauuais gout. La caue leur est bonne en esté & en hyuer.

Chapponner hestoudeaux.

Quant au chapponner des estoudeaux, lon le doit faire bien tost apres que la mere leur à baillé cõgé, & qu'ils ne piolent plus apres elle, & commencent à chanter, & amouracher les poulettes : car s'ils ont vn an & demi passé, il n'y a plus d'ordre : & faut prendre les plus durs & de la plus belle venue, non toutesfois de si naturel plumage que le coq : car apres auoir reserué pour la cõmodité & gouuernemẽt des poules ceux qui semblerõt les plus propres & hardis, il faut chapponner le reste pour engraisser, ou en mue, ou au pailler. Aucuns, comme au Mans & en Bretaigne, leur

Engraisser chappons.

Chappons du mans & Bretaigne.

c ur creuent les yeux comme aux oysons:& leur baillēt appast de grain demi cuit,&de paste biē menuisee & par morceaux,& sont engraissez en quarante iours pour le plus : mais il les faut bien garder de vermine,en leur ostant toute la plume de la teste.

En passant ie ne veux oublier à toucher quelque singularité de la poule,de l'œuf,& des remedes que le laboureur en peut tirer pour sa santé.

La poule engendrera pousins de diuerses couleurs, si elle couue des œufs remplis de diuerse peinture. Pousins de diuerses couleurs.

Les poules feront de gros œufs, si vous pilez subtilement de la brique,& l'incorporez auec son & vin:le tout bien broyé:donnez à manger aux poules:ou biē faites poudre subtile de brique, meslez là auec son d'orge, & leur en donnez à manger. Aucuns pour mesme effect destrempent croy rouge, & la meslent parmy la mangeaille des poules. Gros œufs.

Si par l'espace de quatre iours,ou sept tout au plus,tu fais trēper en vinaigre bien fort vn œuf, tu experimenteras que sa cocque sera tellement attendrie,que facilemēt l'œuf se pourra manier,passer par toute sorte d'anneau que lon porte aux doigts,& entrer en telle phiole que tu le voudras mettre : aussi tu luy rendras sa forme si tu le trempes en eau fresche. Pareillement l'œuf trempé par quelque espace de temps en eau de vie, se consume du tout. Pour attendrir œuf.

Si tu veux garder long temps les œufs sans se casser, arrengeles en paniers de telle façon qu'ils soyent droits,&que leur bout plus aigu soit le plus haut esleué, par ce moyen ils porteront tel fardeau que tu leur imposeras sans le casser. Aussi c'est vne chose veritable & bien experimētee, que l'œuf à vne telle fermeté,que nul homme tant soit fort & robuste, ne le pourroit casser entre les paumes des mains,estant pris & estandu de sa longueur. Pour garder œufs.

Lon obserue de long temps,que les œufs pōdus apres la nouuelle Lune du mois d'Aoust,ou au defaut de la Lune du mois de Nouēbre,ceux pareillement qui sont pondus le iour de Noël,ou le iour de l'Ascension,sont de garde,& ne se corrompent facilement. Dequoy lon ne peut excogiter autre raison, sinon qu'aux vns le froid rēd la cocque dure & inperspirable,aux autres la vehemente chaleur fait exhaler subitemēt ce qui est facile à se corrompre dedans l'œuf. Oeufs de garde.

Lon tient pour asseuré, qu'au defaut de feu, l'œuf se peut cuire estant tourné &agité long tēps & subitement d'vne fonde. Cuire œuf sans feu.

L'œuf prendra telle forme d'escriture que vous voudrez par dedans,si vous escriuez sur la cocque auec encre faite de galles, Oeuf escrit.

alun & vinaigre, & apres que l'escriture sera seichee au soleil, mettez l'œuf en saumure bien forte, puis le faites cuire, & en ostez la cocque, & trouuerez l'escriture.

Oeuf esleue en l'air.

La cocque de l'œuf vuidee du tout, & remplie de rosee de May, puis exposee au soleil de Midy, est facilement esleuee en l'air sans aide d'autruy.

L'œuf enuironné de filet, & mis au milieu d'vn feu ardent, empesche que le filet ne soit aucunement bruslé.

Application de poule pour attirer le venin.

La poule diuisee & toute chaude, appliquee sur les morsures des serpens, attire dehors le venist : ou bien toute viuante ayant le cul plumé appliquee sur les parties offensees de morsure de serpent, fait le semblable.

Membrane du gisié de poule cõtre le flux de vẽtre & grauelle.

La membrane interieure du gisié de poules ou chappons deseichee & mise en poudre, est souueraine pour le flux de ventre, & la grauelle.

Bouillon de poule, bon pour lascher le ventre.

Le brouet auquel aura bouilli la poule, est bon pour lascher le ventre, & encore d'auantage si lon farcit la poule de mercuriale, petit chesne, & autres herbes semblables.

Testicules de chappõs.

Les testicules de chappons nourris de mangeaille trempee en laict sont souuerains pour restaurer subitemẽt ceux qui par longueur de maladie, sont du tout extenués.

Graisse de poule.

La graisse de poule lauee en eau rose, sert aux fissures de leures, & à celles qui par la froidure de l'hyuer viennẽt aux mains.

Fiel de poule.

Le fiel de poule ou de chappon instillé dans l'œil, guarit la taye des yeux.

Fien de poule.

Le fien de poule appliqué sur les yeux depilés, fait reuenir le poil.

Oeuf cuit dur.

L'œuf cuit dur, & mengé auec vinaigre, appaise le flux de ventre.

Iaune & blanc d'œuf.

Cataplasme fait du iaune, & blanc de l'œuf bien battu, appliqué sur les brusleures, les esteint.

Blanc d'œuf.

Le blanc d'œuf battu auec poudre d'encens, & appliqué sur le front, restraint le flux de sang par le nez

Iaune d'œuf.

Le iaune d'œuf aualé tout seul appaise la toux, & autre distillation qui se fait sur les poulmons.

Iaune d'œuf.

Le iaune d'œuf pondu en pleine Lune, nettoye toute sorte de taches qui apparoissent au visage.

Membrane de l'œuf.

La petite membrane qui est sous la cocque de l'œuf, guarist les fissures des leures.

Cocque d'œuf.

La cocque d'œuf redigee en cendre, beuë auec vin, restraint le crachement de sang, & est bonne pour blanchir & nettoyer les dents.

Le blanc d'œuf meslé auec chaud viue, agglutine les fragmens & pieces du voirre rompu. Blanc d'œuf.

L'œuf espandu sur du bois ou quelque vestement, empesche la brusleure de feu. Oeuf espandu.

Les oyes. *Chap. 15.*

LA maison rustique qui n'a grande aisance d'eau, n'est propre à la nourriture de l'oye, sinō que pour sa commodité on luy face vne mare ou viuier au propre: car cest oiseau, ainsi que le canard ayme à nager, & à se refraischir, plonger, & tousiours bourbeter, & ne chauche gueres ailleurs que dans l'eau. Il est de grand proffit, & de grand dommage: de proffit, pource qu'il ne luy faut si grand soin à le nourrir, qu'il est de bonne guette, voire meilleure que le chiē, declare l'hyuer proche par sa clāgueur asidue, rend des œufs & des petis, & de la plume deux fois l'annee, pour les licts, & pour escrire & empenner des flesches, & se prend au renouueau & à l'arriere saison. De dommage, pource qu'il luy faut conduite, sans laquelle il broutte les scions des arbres, les herbes des iardins, les iettons des vignes: & fait tort aux bleds, quād ils cōmencent à entrer en tuyau, tant du ronger que de sa fiente: De sorte qu'au pays où les oyes sauuages (qui sont oiseaux de passage aussi bien que les grues) font leur principal repaire, comme vers Holande, Hainaut, Artois, & ailleurs, ou trouue quelquesfois vne grāde piece de bled toute destruitte à moins de demi iour: & moins ne font de danger les domestiques, qui les laira faire: car ils desracinēt le bled du tout, sans ce que là où elles ont fienté, il n'y vient rien de long temps apres. Oyes aimēs à bourbeter. Oye, oiseau de grād proffit, & grand dommage. Oyes sauuages.

L'oye masle & femelle est meilleure de couleur blanche, & grise: & entremeslee de deux couleurs, elle est aussi de moyenne bonté. La femelle fait trois pontes l'annee, si on l'empesche de couuer & esclorre ses œufs, qui vaut beaucoup mieux, que leur faire couuer, veu que les poules ont accoustumé les nourrir mieux, & en auoir plus grand troupeau: & chacune ponte aucunes rendent iusques à douze œufs, & plus quelquesfois: & les autres n'en rendent pour la premiere que cinq, puis quatre, puis trois: c'est depuis le premier iour de Mars, iusques à la fin du mois de Iuin. Et n'oubliēt iamais l'endroit où vous les aurez mené pondre la premiere fois: & là mesme couuerōt, si vous voulez: aussi ne les faut-il pas laisser pondre hors de leur parc. Ponte des oyes. Memoire d'oye.

Elles n'aiment gueres à couuer, que leurs œufs propres: pour le moins faut qu'il y en ait vne si grande partie, que vous aurez Couuer d'oye.

marquez au propre. Et n'en conuent que ſept ou neuf pour le moins & quinze pour le plus. Et qui met ſous la paille du couuoir quelque racine d'ortie, cela garde que les petis, quãd ils ſõt eſclos, n'en ſont ſi toſt offenſez. Les vnes au bon temps & doux eſcloẽnt en vingt cinq iours, qui eſt le plus. Et pres de la couuereſſe mettez orge trempé à telle quãtité qu'elle en pourra prendre, auec force eau, à fin qu'elle ne ſe leue gueres pour repaiſtre. Et du ſurplus obſeruez ce qui a eſté dit de la poule.

Gouuernement des petis d'oyes.

Les petis doyuent demeurer dix iours enfermez auec la mere : & leans eſtre nourris de farine d'orge deſtrempee auec du miel, du ſon, & de l'eau : & parfois de laictues tendres & nouuelles: puis du millet, & froument deſtrempé. Et au bout de ce temps les accouſtumer au pré auec la mere, mais qu'ils ſoyẽt repus deuant qu'y aller : car ceſte beſte eſt ſi gourmande, que d'aſpreté, en ſa grand faim, elle tire l'herbe & les ſcions des arbres de ſi grand' roideur, qu'elle ſe rompt le col. Il les faut garder des orties & des eſpines: au tect, des loups, & des renards, des chats & belettes.

Gourmãdiſe d'oye.

Oiſon à engraiſſer.

A quatre mois on choiſit l'oiſon pour engraiſſer, & prend on les plus beaux & les plus grans, & les met-on en mue, où ils demeurẽt, les plus ieunes trente iours, & les plus aagez, deux mois, Lon leur baille trois fois le iour de la farine d'orge, & de froument deſtrempé en eau & miel: car l'orge fait la chair blanche, & le froument engraiſſe, & fait grand foye. Aucuns leur font apaſt de figues nouuelles ou ſeiches auec du leuain, & leur donnent à boire à foiſon, & bourbeter du ſon tout leur ſaoul. Autres leur plument le ventre & la teſte, & leur oſtent les groſſes plumes des ailes: meſmes leur creuent les yeux pour les engraiſſer.

Paſture des oyes.

La paſture des communes eſt, toute ſorte de legume deſtrempee en ſon & eau tiede. Beaucoup ne leur baillent que du ſon vn peu gras, & des laictues, de la chicoree, & du creſſon allenois pour les mettre en appetit : & leur preſentent ceſte nourriture au matin & au ſoir, & encor ſur le midy : & le reſte du iour les enuoyent aux prez & à l'eſtan, auec la conduite d'vn petit valet, qui les garde d'entrer & voler és lieux defendus, & des orties & ronces, meſmes de manger de la hannebane que lon nomme la mort aux oiſons, & de la cigue, qui les endort tant qu'ils en meurent.

Hãnebane, la mort aux oyes.

Cigue mortelle aux oyes.

Plume d'oye morte, n'eſt ſi bonne que celle de la viue.

Les anciens ne bailloyent que trois oyes à chacun iars, mais nous leur en baillons bien ſix, & leur faiſons oſter le duuet & les groſſes plumes à eſcrire en Mars & en Septembre: car la plume de l'oye morte n'eſt ſi naturelle à tout vſage, non plus que la

toiſon

toison de moutons tuez, ou morts d'eux-mesmes. Et ne met lon gueres moins de trente oysons en chacun teɛt, combien que les anciens n'y en missent que vingt : car les grans battent les plus ieunes, & les blessent, & à ceste cause les faut mettre en parc dans l'estable, & separer de clayes, ainsi que les moutons, & leur faut souuent paille fresche, nette & deliee : car le teɛt doit tousiours estre sec, & souuēt nettoyé, de peur de vermine. Et au surplus, sont subiets à mesmes maux & dangers que sont les gelines: parquoy leur faut ausi semblables commoditez. Ce qui ne vous greuera recercher cy dessus.

Toison des moutōs tués ou morts, n'est si bōne que celle des vifs.

Combien d'oyes faut mettre ensemble.

Les maladies des oyes.

La graisse d'oye sur tout est recommandable: par ce que meslee auec ius d'oignon, & instillee en l'oreille, elle appaise la douleur, & en tire l'eau. La langue d'oye desseichee & mise en poudre, est bonne contre retention d'vrine.

Les Canes, & autres oiseaux de riuiere. Chap. 16.

LA fosse ou mare que nous auons dressé au milieu de nostre court & paillé, peut seruir pour les Canars & autres oiseaux d'eau, & aupres d'icelle mare lon leur dresse vn teɛt bas, & vn peu couuert, pour se retirer la nuiɛt & le iour quand il leur plaist: car de si grande diligence autour ceste volaille il n'en est ia besoin, sinon de la garder des chats & belettes, du Milan, de l'Aigle, & du Vautour. Au demeurāt, faut leur ietter quelque grain, legume, & cribleure és ruisseaux de la mare, & dans icelle, pour bourbeter, & leur laisser la liberté de l'estan, du viuier, & de la riuiere prochaine, ausi bien qu'aux oyes. Mais il n'y faut point tant de garde: car ils n'aiment gueres les iardins, & eux-mesmes font leur nid à pondre & à couuer, & n'y a que ce soin d'en sçauoir le repaire, principalement des sauuages, vers l'estan, & en prendre les œufs, & les bailler couuer à la poule, pour les affranchir: car la volaille qui en viendra, sera meilleure que celle de paillé, & qui ne bougera de la court ou des ruisseaux de la rue à caneter.

Loge aux Canars.

Bestes desquelles faut garder les Canes.

Pasture des Canes.

Oeufs de Canes, couués de la poule, valēt mieux que de leur mere.

Pour auoir des sauuages de vostre estan à appriuoiser, il faut ietter de la lie de vin, ou du vin vermeil, mesmes à l'endroit du ruisseau ou vous leur aurez souuent ietté apast de vin, grain auec leu ain & farine, destrempez ensemble, & les prendrez quād les verrez enyurees.

Canes sauuages enyurees bōnes à prendre.

Ceste volaille s'engraisse ainsi que les oysons, c'est à dire, de mesme nourriture, reste qu'on leur donne outre cela de la me-

Engraisser les Canes.

nuiſe de poiſſon: & ſi on ne les met point en muë & aux cõmuns, le plus que lon les laiſſe courir, eſt le meilleur.

Quand ceſt oiſeau nettoye ſes plumes auec le bec, il donne preſage de vent.

Sang de Canes.

Lon tient que ſon ſang endurcy & beu auec vin, eſt bon contre toute ſorte de venin.

Canard guariſt la colique.

Le Canard vif appliqué ſur le ventre eſt ſouuerain remede pour les trenchees & coliques: & dit on qu'en guariſſant le mal d'autruy il prend le meſme mal, duquel il meurt.

Sarcelles. Hallebrans. Poules d'eau. Canettes d'eau. Beccaſſes. Courlis. Oiſeaux de double vie.

Les Sarcelles, hallebrans, poules d'eau & canettes d'eſtan, ne s'appriuoiſent iamais, mais bien les pouuez prendre plus à l'aiſe que les oyes ſauuages. Autant en dirons-nous des becaſſes & courlis, & autres oiſeaux d'eau, & de riuiere, qui viuẽt neãtmoins ſur la terre: dont ils furent appellez par les anciens, oiſeaux de double vie, ou nourriture.

Cygnes. Valẽciẽnes val des Cygnes.

Cõbien faut de Cygnes enſemble.

Les Cygnes ne hantent & ne s'aiment qu'en d'aucuns endroits particuliers, comme és lieux aquatiques, vers Tours & Saumeur en France, & auſsi en Flãdres, & vers Valẽciennes, que lon dit auoir eſté pour cela appellee val de Cygnes, & ſe peuuent appriuoiſer & mettre en eſtan ou en mare, mais il le deſtruit bien & ruine en poiſſon, & quelquesfois ſe rue ſur le bled verd, ainſi que l'oiſon & oye ſauuage, & y fait grand degaſt ceſt aſſez de deux pour plaiſir en voſtre eſtan, ou de quatre s'il eſt bien grand, & d'vn ſeul en la mare, & luy faut au courtil ſon tect à part, peu couuert, & en liberté, ſouuent nettoyé & rafreſchi, car il ordiſt fort. Au demeurant s'il n'a nourriture ſuffiſante, iettez luy du pain mouillé ou des brouailles, & quelques menuiſes de poiſſons. Ceſt oiſeau eſt gourmãd, & couſte beaucoup à nourrir, fait ſõ nid tout ſeul, & ne couue qu'vne fois l'an, & trois œufs pour le plus à la fois: mais il eſt de grande beauté & plaiſir.

Grues.

Les grues ne ſont beaucoup diſſemblables des cygnes, oiſeaux paſſagers, qui ſe delectent és lieux aquatiques, cõbien que leur nourriture ſoit pluſtoſt de ce que produit la terre, que non pas l'eau: car elles ſe nourriſſent de grain comme les oyes ſauuages. Ne faut faire grand eſtat de la grue: car, encores qu'elle ne

Ponte de la grue.

ſoit demeurante auec vous ſinon pour vn temps, elle ne pond en toute l'annee q̃ deux dœufs. Parquoy ſi la voulez nourrir, faire le pourrez pluſtoſt pour en auoir le plaiſir de la veuë q̃ de lengeance. Quand la verrez voler haut en l'air auec ſilence, attendez le beau tẽps: ſi la voyez repoſer ſur terre, ſoyez aſſeuré de la pluye.

Si voſtre ferme eſt proche des mareſcages & lieux, ou ſerpens, lezards, couleuures & autres beſtes ſemblables abondent, pour-

rez esleuer quelque girouette en vostre logis, ou planter sur vne haute butte quelque arbre branchu de grande hauteur, pour attacher des cigoignes, à fin de desnuer vostre ferme de ces bestes venimeuses. Ne pensez pas toutesfois les y pouuoir attirer facilement, ny les auoir auec vos l'esté passé : car l'hyuer venu elles s'en retournent en autre pays. Et ce pendant n'ayez soucy de leur nid, ponte, couuee & nourriture : car ce sont oiseaux soigneux d'eux-mesmes, & qui n'ont besoin d'aide d'autruy. Cigoignes.

Les faisans & Gelinotes. Chap. 17.

C'EST grand' curiosité de nourrir des Faisans, que Columelle nomme poules de Numidie : mais qui le peut faire, il en a plaisir & profit : & faut vne personne qui ne face gueres autre chose. Car cest oiseau couste beaucoup à entretenir : veut auoir son tect à part, haut esleué & adossé contre la closture de la court, & en lõg, que les augets soyẽt en l'air, & où le soleil donne. Et faut à chacun oiseau le sien, & qu'il n'y ait qu'vn huis à leur gelinier pour la commodité de les nettoyer, & leur donner à manger. Le surplus sera tout à iour par deuant, & fermé de lattes bien drues, & d'ais de fente, enuiron la hauteur d'vne toise par bas, & bien couuert par dessus. Poule de Numidie.

Les Faisans & Gelinotes sont mal aisez à appriuoiser, s'ils sont prins de plus d'vn an hors la forest : car les vieux se desplaisent, & ne daignent pondre ne couuer : & les ieunes ne se peuuent si tost ny facilement accommoder à l'air contraint, & moins à celuy qui n'est pareil à la region d'où ils furent prins. Il faut à deux femelles vn masle. La femelle ne fait qu'vne ponte, & commence en Mars, & fait iusques à vingt œufs par ordre : & puis les couue tous ensemble, ou quinze des siens, & quelque autres estranges si vous luy en donnez, & couue trẽte iours : & au couuer faut telle diligence qu'il a esté dit à la poule, mais ce ne sera hors de son tect. Les petis esclos seront appastelez de farine d'orge cuitte & refroidie, puis de farine de froumẽt : & quelque fois y meslerez ou leur baillerez à part des sauterelles & des œufs de fourmis : & leur faut souuent changer d'eau nette, car ils sont subiects aux mesmes maux que les poulets. Faisans & gelinotes, mal aisez à appriuoiser. Ponte de gelinotes. Gouuernement des petis des gelinotes.

Les anciens engraissoyent ou nourrissoyẽt les Faisans & Gelinotes pour les festins seulement, & non tant pour en auoir de l'engeance, & leur donnoyent les premiers iours de l'eau miellee & du vin fort, pour leur faire oublier leur lieu naturel : puis Engraisser les Faisans & Gelinotes.

de la farine d'orge destrempee en eau, de febues moulues, & de l'orge mondé, du millet entier, de la nauette, & graine de lin cuitte, & seichee, meslee auec de la farine d'orge. Et pour les eschauffer & purger les coles, leur bailloyent du senegré par cinq iours, & les tenoyent ainsi en mue soixante iours. C'est ce que quelques rotisseurs de Paris & riches viuandiers sçauent tresbien faire : & leur faut dit Columelle, donner à manger leur saoul, à fin de les engraisser pour les banquets : car peu de ces gelinotes sauuages s'addonnent à pondre en seruitude.

Columelle liure 8. de re rust. cap. 12.

Les Paons. Chap. 18.

LE Paon est de grand'nourriture, & mange beaucoup, & est de difficile entretien, mais il ne donne grād soing depuis qu'il a laissé la mere, sinon qu'il gaste les iardins, & endommage les bleds, aussi sa beauté resiouit nō seulemēt le seigneur, mais aussi les estrangers. Il est fort à esleuer en d'aucuns endroits de nostre France, car il aime l'air chaud & temperé. Cest oiseau sur tout autre pais de nostre France, abonde vers Lisieux en Normandie, d'où il en vient grande quantité à Paris, pour les noces & banquets exquis: on le y engraisse de marc de citre & de peré.

Loge des Paons.

Les anciens faisoyent des islettes au derriere de leurs iardins propres pour les Paons, & dressoyent vne petite casette, pour leur repaire: & vne autre pour celuy qui les nourrissoit. Mais nous qui n'en faisons si grand estat, nous contentons de les loger au dessus des poules, & au plus haut lieu du poulaillier, car ils aiment l'air libre, couchās le plus souuēt sur les arbres, & leur faisons quelque lieu par bas, où ils se puissent retirer par iour. Ce lieu doit estre bien nettoyé & curé diligemment ainsi que le gelinier car ceste volaille est suiecte à mesmes inconueniens & maladies que la poule, & luy faut pareils remedes. Au demeurant, faut que le lieu où elle hante soit semé de paille, ou herbe verde, assez haud, car la Paonnesse ne pond gueres accroupie, & le plus souuent lon trouue ses œufs tombés par bas, & sous le iuchoir. Ces oiseaux engendrent tresbiē apres qu'ils ont trois ans: auparauant ils sont steriles, ou de petite fecondité.

Maladie des Paons. Nature des Paonnesses.

Ponte des Paonnesses.

La Paonnesse fait trois pontes l'annee : mais qui la met couuer elle n'en fait qu'vne, & consume le reste du temps à esclorre & conduire ses petis. Elle commence sa premiere ponte à la mi-Feurier, & en fait cinq œuf de rang, à l'autre quatre ou trois, & à la tierce, trois ou deux.

S'il

S'il aduient que le masle & femelle ne puissent entrer en chaleur, les y faudra mettre auec viandes & mangeaille qui les eschauffe, comme auec febues rosties en cendre chaude. Et lon cognoistra que le Paon entre en chaleur, quand lon void qu'il se mire & se couure tout des plumes de sa queuë, & lors nous disons qu'il fait la rouë.

Quand la Paonnesse couue, elle se retire & cache du masle en lieu le plus secret qu'elle peut: car il ne cesse de la cercher: & s'il la trouue il la bat, & casse ses œufs. Quant elle couue, si on la veut couurir d'vn drap blanc, elle engendrera des pousins tous blancs, non de couleur gemmee. Pour mesme effect on les peut enfermer en des cages ou tects enduits & polis de quelques draps ou peintures blanches, en sorte que tout ce qu'elle regardera en couuant, soit de couleur blãche. Au bout de trẽte iours que les petis sont esclos, & la mere nourrie diligemment en son couuoir (ainsi qu'auons dit de la poule) lon la met sous la cage en lieu où le Paon ne puisse venir: car il hait & fait mal à ses petis, iusques à ce qu'ils ayent fait la creste: & lors qu'ils la font, il les faut tenir bien chaudement, car ils sont fort malades, & en meurent le plus souuent.

Le Paõ hait ses petis iusques à ce qu'ils ayent leur creste.

Il faut nourrir les petis, les premiers iours, auec de la farine d'orge destrempee en vin, en forme de potage espez: & pour le espeisir l'on y adiouste du formage moi bien pestri, pressé & espuré: car le laict clair leur nuit grãdement. Quelque fois lõ leur iette des sautereaux, à qui on a osté les pieds, & des charentons, des araignes, & des mousches pour leur cure: car ils chassent naturellement à la vermine, & là où ils hantent, ne s'en trouue gueres. Six mois apres lõ leur baille l'orge bouillie, comme à la mere, & les laisse lon trotter: mais il les faut garder du froid & de la pluye: car ils piolent & trainent l'aile incõtinent, principalemẽt en ce pays, où ils sont forts à esleuer, s'ils ne sont esclos à la mi-Iuin: car quand l'Autõne les accueille bien ieunes, iamais n'endurent l'hyuer.

Nourriture des petis Paons.

Laict clair nuit aux Paons.

Les Paons chassent à la vermine.

Froid contraire aux Paons.

Qui veut que la paonnesse face les trois põtes, il en faut bailler à couuer aux poules les plus grandes, plus adroites, & plus vieilles, au commencement du croissant de la Lune, & laisser les Paonnesses paracheuer leurs pontes. Et comme nous auõs desia dit en la nourriture des poules, lõ leur en baillera cinq de Paonnesse le premier iour, & neuf des leurs: puis le dixieme iour on ostera les œufs de poule, & y en remettra lon neuf autres. Et par ce moyen vous trouuerez au terme de trẽte iours, qu'ils esclorront tous ensembe: & ainsi en ferez à plusieurs poules en vn

Ponte de Paonnesse.

mesme temps. Et pource que l'œuf de la Paonnesse, pour sa grosseur, ne peut estre aisément remué de la poule, vous le remuerez doucement quand la poule sortira pour repaistre: & marquez auec de l'encre l'endroit de son dessus, à fin que quand vous y voudrez continuer, vous voyez si elle l'aura remué & retourné : autrement vous y perdriez temps. Et quand tout est esclos, baillez tous les poulets à vne seule poule, & les paonneaux à vne autre : & gardez que celle qui meine les pousin, ne voye ou hante auec l'autre qui meine les paonneaux: car elle lairroit incontinent les siens, du desdain & ialouzie de la grandeur & beauté des autres.

Ialousie de oiseau.

Maladies des Paons.

Combien il faut de femelles au paon.

Les Paons sont fort malades quand ils muẽt, & alors il les faut eschauffer auec du miel, froument, auoine, & febues grollees. Ils sont en grande chaleur aux iours caniculaires, & lors ne les faut laisser sans eau fresche: & faut à chacũ paon cinq ou six femelles pour rechanger, car il greue celles qui ont l'œuf prest à faire, quand elles le refusent, & ne faut l'œuf à se casser.

Chair de paon dur.

La chair de Paon est melancolique & de dificile digestion, mais pour l'attendrir il faut tuer le Paon vn iour auant que le manger en esté, & quatre iours en hyuer, & pendre quelque chose de pesant à ses cuisses : ou bien le pendre à quelque baston de figuier, par ce que le bois de figuier a vertu d'attendrir les chairs dures.

Fiente de paon.

La fiente de Paon est souueraine contre les affections des yeux, si lon en pouuoit trouuer : mais le Paon est tant enuieux du bien de l'homme, que luy mesme mange sa fiente de crainte que lon en trouue.

Poules d'Inde. Chap. 19.

Poules d'Inde, coffre à auoine.

Chair de poule d'Inde, fade & de dure digestion.

Chair de Paon meilleure que de la poule d'Inde.

CELVY qui nous apporta cest oiseau en France, soit que nous l'appelions coq, ou paon d'Inde nous a plustost enrichi de gueule, que de proffit: car c'est vn droit coffre à auoine, vn gouffre de mangeaille où lon ne peut prendre autre plaisir que de bruit & fureur, quant aux grans: ou d'vn continuel piollement, quant aux petis. Vray que la chair en est delicate, mais fade & de dure digestion: c'est pourquoy lon la fait saupoudrer, & fort larder & aromatizer. Il y a trop plus de plaisir & de bonté de chair au paon.

Nourriture des poules d'Inde.

La nourriture de ceste volaille se fait en pareil faict que les gelines, & de mesme viande, & auec autãt de diligẽce, reste qu'il leur en faut d'auantage: & peut bien dire le fermier qu'autant de

Paons

Paons d'Inde qu'il a en ſon courtil,autãt luy ſont-ce de mulets, pour le regard de la nourriture.Leur traittemẽt eſt plus aiſé que des autres paons,& ne demandent ſi haut air:mais ils paiſſent & font grand degaſt aux iardins,&ſont ords cõme oiſons:parquoy faut touſiours eſtre apres pour les nettoyer.

Quant au põdre,&au couuer,c'eſt du tout le pareil que nous auons dit des paons,& peut-on auſsi bailler leurs œufs aux poules, & les faire conduire pendant que les meres paracheueront leur ponte.Leurs maladies,& les remedes d'icelles ſont auſsi pareils du tout:parquoy ſeroit ſuperflu d'en dire icy d'auantage. Ponte des poules d'Inde. Maladies des poules d'Inde.

La fermiere ne fera grand eſtat des œufs de la poule d'Inde: pour le moins celuy qui eſt ſoigneux de ſa ſanté, n'en fera cas pour en vſer, çar les medecins tiennent que les œufs de poule d'Inde engendrent la grauelle,& donnent occaſion de ladrerie. Oeufs de oules d'Inle.

Les Tourterelles, Perdrix, Cailles, Ramiers, & Griues. Chap. 20.

LA voliere,pluſtoſt pour nourriture que pour en auoir engeance,de ces oiſeaux, ſera dreſſée comme le teċt aux faiſans,ainſi adoſſée contre la muraille du courtil,& vers le iour,tiſſuë de fil d'archet enchaſsillé de menuiſerie auec ſa porte au propre:& au dedans,principalement vers les coins, y aura quantité de iuchoirs & branches de rameaux de geneure, laurier,& autres arbres, dans leſquels ſeront appliquez contre ladite muraille, des petis panniers pour les inuiter à pondre & à couuer, s'il leur en vient appetit.

La hauteur d'vn homme y mettrez au trauers,&en tous ſents des perches arreſtées par les deux bouts pour les iucher, & au deſſous d'iceux iuchoirs force paille freſche,que pourrez renouueler ſouuent,en nettoyãt vers le coſté du iour,ſelon la lõgueur de leur teċt,entre deux aix bien longs . Et vn tiers au deſſous ferez les places pour mettre leur mangeaille,&leurs augets à boire,que rafreſchirez & nettoyerez bien ſouuent.

Ces oiſeaux ſont tous de paſſage,& aiment l'air chaud , & en temps froid paſſent la mer à troupes & compagnies,& ſe retirẽt de pays en autre.Parquoy de les appriuoiſer pour en faire comme des noſtres domeſtiques,il eſt fort difficile,& n'en faiſons eſtat que pour leur delicateſſe, qui les fait de grand'requeſte à nos feſtins & banquets. Oiſeaux de paſſage, tourterelles, perdrix, cailles, & griues.

De toutes ſes trois ſortes d'oiſeaux n'y en a de ſi prompte à

Tourtres, plus prõptes à appriuoiser & engraisser. apprivoiser que les tourtres, ne si tost engraissees: apres que ieunes sont prinses, & que par le moyen du vin elles ont oublié leur liberté: car c'est vn oiseau fort despit, & qui se chesme beaucoup quãd il se voit prins. Aussi ne pont-il gueres enfermé, & ne s'engraisse gueres en hyuer, tout au contraire des tourds ou griues: sa nourriture est de vesses, orge, & quasi tout autre grain, & veut auoir eau claire, & souuent refreschie, & l'auget assez large pour s'y baigner quelquesfois. Sur tout il aime le millet, & le panis, aussi fait-il le froument, desquels grains demi-boisseau suffit à six vingts oiseaux. Et ne faut oublier le grauier, que lon mettra pres des angets pour sa cure, & encor en quelque coing de la voliere pour la commodité: s'il traine l'aile, & ne bouge de son panier, il le faut prendre & luy regarder au bec s'il a la pepie, & luy oster: & aux pieds s'ils sont empesché de leur fiente, ou sous les ailes, s'ils ont de la vermine, & par tout ailleurs, pour les medeciner de la mesme façon qu'il a esté dit des poules.

Le vin fait oublier aux tourtres leur liberté.

La tourtre n'aime estre enfermee.

Nourriture de la tourtre

Maladies de la tourtre.

Le sang de l'aile dextre de la tourterelle, instillé en l'œil, est souuerain pour les coups & vlceres de l'œil. Et le fien des tourterelles est bon pour les tayes des yeux.

Ramers. Lon peut en ceste mesme façon nourrir & engraisser les ramiers, mais ils sont plus gourmans, & mal-aisez à appriuoiser: ils aiment en hyuer la souppe au vin, & s'en engressent fort: si font les tourterelles, & ne leur faut oublier le grauier.

Perdrix griesches. Les perdrix griesches, plus aisément se domestiquent que les maillees & autres, aussi n'ont-elles la chair si delicate: estans toutesfois bien nourries, ne sont de gueres inferieures aux faisans: & les faut tout ainsi traitter, & de mesme viande, sinon qu'elles aiment quelquesfois paistre le bled & l'herbe verde. Les masles des perdrix sont fort chauds: aussi font les femelles grãde quantité d'œufs: & se battent iceux masles pour les femelles, iusques à vaincre l'vn l'autre, & le victeur cocque le vaincu, & le cõtraint suyure & courir apres luy, ainsi que les femelles.

Guerre entre les perdrix masles, pour les femelles.

La femelle de la perdrix est tant feconde, qu'elle conçoit à la voix seule, ou vol, ou haleine du masle. Leur nourriture plus delicate, est le millet, & le panis.

Oeufs de perdrix. Les œufs de perdrix mangés souuent, apportent fecõdité aux femmes steriles, & aux nourrices quantité de laict. Le fiel de perdrix esclarcit la veuë, & meslé en egalle portion auec miel guarit la contusion des yeux: mesme vertu a le sang de perdrix.

Fiel de perdrix.

Cailles farouches. Les cailles sont fort farouches, & pour ceste cause lon ne leur donne tant d'espace ny de iour, qu'aux autres oiseaux. Aussi voyons-nous que lon couure leurs cages de rezeaux, ou de cuir, de peur

peur qu'en volant haut & montant de roideur elles ne se rõpent. On leur dresse leurs augets à mangeaille & à boire à part, à chacune le sien & aiment le bled verd, & le grain de froument, & le cheneui, aussi est-ce leur principal repaire. elles mangent aux endroits, où elles vont, ailleurs qu'en ce pays, quantité d'ellebor, qu'aucuns nõment veratre. C'est pourquoy Didymus disoit que leur chair est laxatiue, & fait estourdissement & mal de teste, & pour ceste cause qu'il les faut farcir de millet, ou les y faire bouillir: ou biẽ si lõ s'en trouue mal, boire de la decoctiõ de millet, ou de graine de myrte: sera bõ aussi d'en dõner aux cailles à mãger. Didymus. La chair de la caille est laxatiue, & dõne estourdissement & mal de teste

Les tourds ou griues ne sont oiseaux de ce pays, & gueres ne endurent cest air: parquoy seroit abus d'y en cuider engraisser. Cest oiseau est montaignier, & l'engraisse-lon és pays de montaignes, plustost en hyuer qu'en esté. Les anciens en faisoyent grand cas, & se vendoyent du temps des Romains, dix sols la piece: si font encor les Italiens. & en ce pays, les Lyonnois, Prouençaux, & Auuergnas: mais ils ne sont si gros deçà que dela les monts. C'est oiseau est plus despit que nul des dessusdits, & se meurt tost apres qu'il est prins, si lon le transporte hors de son air, ou si on ne le met incontinent auec des vieux appriuoisez: lõ leur iette la mangeaille sur l'aire bien nettoyee, & loin de leurs iuchoirs: & leur iette lon des figues seiches pilees auec fleur de farine, tant qu'il leur en demeure de reste: & quelquesfois pour changement de viande lon leur iette des grains de lentisque & de meurte, ou de la graine de lierre, & d'oliuiers sauuages: toutesfois que leurs augets doyuẽt tousiours estre pleins de millet: car c'est leur principale viande. Et ne les faut laisser sans eau clere, non plus que les oiseaux dessusdits. Tourds ou griues. Les griues prisez des anciens. Nourriture des griues.

La griue farcie de graine de myrte, & rostie, est souueraine contre la dysenterie & distillation d'vrine.

Le Coulombier. *Chap.* 21.

LE proffit qui vient de la nourriture du pigeon, n'est moindre que de la poulaille, principalement quant à la vente des petis & autres, qui tous les ans peuplent en grand nombre. Et y a telle fermiere qui en vendra à chacune volee deux cents & trois cents paires aux viuandiers. Et n'y a si grand soin qu'aux autres volailles: Vray est qu'il est de grand frais, & de grãd degast pour les terres: & pour ceste cause n'est permis le coulombier à pied, sinon és lieux ou il y a beaucoup de terres labourables. Proffit du coulombier. Le pigeõ est de grãd degast. Coulombier à pied où est permis.

Dressons donques à nostre apoinct pour l'aisance de la fermiere vn coulombier à pied, & le plantons en lieu moyennemẽt Forme de coulombier

esleu : ou bastissons-le à l'endroit de nostre maison rustique cy dessus proposee, ainsi qu'vne tour de massonnerie seruãt à moulin à vẽt, ou à peu pres, loin d'vn vol ou de deux de l'eau, à ce que le pigeon puisse eschauffer ce qu'il en a prins pour donner à ses petis: car il est certain que comme les pies & les moineaux, le masle & la femelle couuient alternatiuement, & pendant que l'vn deux est aux pourchas, l'autre se tient sur les œufs : ainsi font-ils de la garde de leurs petis, iusques à ce qu'ils soyent hors des tuyaux. Et n'enten que le coulombier soit ouuert du tout au Leuãt de ce pays, mais bien qu'il participe du Midi: & qu'au Midi mesme il y ait vne fenestre dormante, pour en hyuer donner quelque chaleur aux pigeons. Et faut qu'il soit bien espatté, bien fondé: bien couuert : l'aire fort battue & cymentee, pour le danger de la fiente qui caue & corrompt les fondemens : bien vniment enduit par dedans, & les fentes ou creuasses qui se peuuent faire, souuent recerchees & estouppees, de peur des rats & des souris, ce qui aduient és lieux où il y a commodité de plastre : & par dehors aussi enduit de mesme façon, car le crespis de chaux & sable sert d'eschelles aux fouynes, belettes, chats, & autre bestail pour entrer. Et pour ce mesme danger ferez à l'entour du coulombier par dehors, deux ceintures de taille à triple & quadruple moulure. L'vne d'icelles ceintures vers le milieu dudit coulombier, l'autre iustement au dessous de la fenestre par ou entre le pigeon, sur laquelle le pigeõ aussi se pourra esbatre & rouër. I'enten encor que la fenestre soit par dehors entouree de lames de fer blanc, bien clouees contre la muraille, & qu'elle ferme auec vne coulisse de lattes biẽ drues, qui se puisse aualler & hausser par engin les soirs & les matins, pour le danger des hibous & chats huans. Sera bon aussi pour le danger des bestes qui font la guerre aux pigeons, pẽdre dans le coulombier la teste d'vn loup, laquelle par son odeur, ou sa figure chasse telles bestes : ou mettre quelque rameau de rue aux fenestres & aux portes du coulombier. Au pignon de la couuerture, faites-y la figure d'vn pigeon, pour attirer les fuyars à y venir : faites dresser à l'endroit du coulombier force pots à moineaux, auec fagots d'espines : & gardez que ce coquin bestail ne s'abrite en vostre coulombier, car il effarouche & estrange les petis.

Pies & moineaux, masle & femelle couuent.

Fenestre dormante.

Bestes à craindre pour les coulombiers.

Coulisse de lattes.

Fuyars à attirer.

Coulõbier à peupler.

Pour peupler vostre coulombier, c'est assez de vint paires de ieunes pigeons, qui commencent à sortir du duuet : car il y auroit danger que les vieux ou plus agez ne retournassent à leurs premiers repaires, quelque loin qu'ils en fussent: & sont bons les cendriers, ou les bruns ou les noirs. Les pattez & huppez, sont

Difference de la nature des pigeons

les

les plus coquins & domestiques: aussi sont les griuelets, chapperonnez & piarts: les dorez par le col,& qui ont l'œil & le pied rouge, sont les plus francs, & qui peuplent le plus. Les blancs sont forts à esleuer,& plus dangereux du Milan & de l'oyseau de proye:les fauues & les roux ne peuplent gueres. Pour les accoquiner & appriuoiser baillez leur tãtost du mil,puis de la vesse, puis du cumin (car ce grain les attrait fort) & quelques fois du froument parmy les cribleures, & ne les laissez saillir de quinze iours apres que les y aurez mis. Vous garderez semblablement qu'ils ne s'enfuyent, si vous leur donnez lentilles trempees en eau miellee,ou cuittes en vin cuit,ou figues seiches meslees auec farine d'orge cuitte,& miel. Lon dit aussi que les pigeõs ne s'enfuiront point si lon met sur la tour du colombier vne teste de chauuesouris, ou rameau de vigne sauuage, ou si lon frotte & oingt les portes & fenestres du coulombier auec huile de baulme: mesme que le pigeons en ameneront d'autres, si quand ils iront aux champs vous leur frottez les ailes auec huile de baulme: ou si,auant que d'y aller, vous leur donnez à manger vesses arrousees de vin,où aura trempé semence d'agnus castus: car les autres pigeons apres qu'ils auront senti l'odeur de la bouche des vostres,ne faudront à venir auec eux au coulombier. Mais cepẽdant si vous leur donnez l'esbat, que ce soit de soir, & en temps trouble & pluuieux,à fin qu'ils ne volent gueres loin. Parfumez souuẽt le coulombier de geneure,rosmarin,& quelque fois d'vn peu d'encens fin: car cela les retient fort, & leur fait aimer leur coulombier plus que nul autre. Quãd vous apperceurez qu'ils commenceront à pondre,donnez leur adonc liberté:& vous verrez qu'en leur iettant soir & matin quelque peu de grain net cõtre la muraille de la grange,& loin du fien, & en leur faisant souuent nettoyer l'auge où ils se baignent & recreent, ils en ameneront beaucoup d'ailleurs,sans ce que vos vingts paires,dãs quarante iours en auront peuplé deux voire trois fois autant,car ils font des petis trois fois,& les bõs quatre fois l'annee.& n'y faut autre soin,sinon de tenir le coulombier net, & sans effaroucher ny estranger les petis,ny les meres,en esmondãt les boulins,pour les garder des poux & du vermin,plus souuent beaucoup en esté qu'en hyuer. Vray est que le pigeon vous est de coust en hyuer, quãd ou par le tẽps de glace ou de neiges,ou quand les bleds ont germé,ils ne trouuẽt riẽ sur les chãps:mais c'est la peine de deux mois ou enuirõ à les nourrir des graines susdites. Aussi vous font ils en ce tẽps la volee, que lon nõme de Mars, & qui sont les plus gras,tendres,& douillets de toute l'annee. Gardez bien la fiente

Appriuoiser les pigeons.

Esbats aux pigeons.

Parfum du coulombier.

Pour attirer pigeons.

Les pigeons font des petis trois fois l'an.

Fiente des pigeons.

qu'esterez du coulombier, & ne la meslez parmi celle des vaches, ou des cheuaux, non plus que celle des brebis, car elle est trop chaude, & sert à engraisser & amēder les endroits chaunus de vostre champart, ou de vos prez, & à recreer la moiteur & froideur des vieux arbres.

Le Bouuier. *Chap.* 22.

COMBIEN que nous ayons donné le gouuernement des vaches à la fermiere, & que les bœufs soyēt de pareille nourriture, toutesfois és fermes où lon en nourrit pour le labour & pour la vēte, il y eschet vn homme qui n'ait autre charge que de les penser & conduire, attendu qu'il y a autāt ou plus de soin à ceste beste qu'au cheual. Vray est qu'elle n'est de si grans frais en viures n'y en harnas: aussi en faut-il nourrir deux pour vn, & ne font tant trois bons bœufs des meilleurs du Boubonnois, ou de Forest, qu'vn bon cheual de la France, ou de la Beauce. Aussi est il sans doute, que le labour des bœufs ne se fait que par necessité, és endroits où lon ne peut cōmodément nourrir haras, & où lon ne peut recouurer des cheuaux que de lointain pays. Car encor' que le pasturage soit bon & singulier pour le bœuf, comme en Flandres & ailleurs, si est-ce que s'ils ont le cheual à commandemēt, ils s'en seruēt beaucoup plustost que du bœuf: Tout ainsi qu'en Auuergne l'on s'aide de mulets pour le labour, plustost que de bœufs ou de vaches, par ce qu'ils ne sont de si prompte ny de si bonne execution.

Trois bœufs ne labourēt pas tāt qu'vn cheual.

Labour de bœufs n'est que par necessité.

Mulets de Auuergne.

L'estable du bœuf doit estre bastie de pierres, pauee de sablon ou de terre glaireuse, en declinant aucunement, à fin que l'humidité ne s'y arreste: doit aussi regarder le midy pour estre plus seiche & moins subiette aux vents de la gelee: sera large de neuf pieds, & seulement de telle hauteur que le bœuf se puisse tenir debout, & le bouuier ait assez grāde espace pour aller autour, les visiter & affourrer. Les rateliers ne doiuent estre si hauts, que les bœufs n'y puissent facilement atteindre.

La charge du bouuier est de tenir son estable nette, que les poules & les pourceaux n'y entrent: car les plumes font mourir les bœufs: & la fiente du pourceau malade engendre la peste. De donner paille fresche à ses bestes, & leur ietter en esté de la verdure, & des bourgeons de treilles de vignes & autres, & en hyuer les cossats & des herbes, soir & matin. Qu'il sçache quād les bœufs de labour ont trop, ou trop peu trauaillé, pour selon

Charge du bouuier.

Estable à bœuf, nette.

Fiente de pourceau malade, engendre la peste.

cela leur bailler viure à proportion, & tel qu'il sera de besoin: qu'il ne les laisse partir en temps trop chaud, n'y trop froid, ny trop humide: qu'il ne les abbreuue si tost apres le grand trauail, qu'il leur nettoye & rafreschisse souuent le pasturon, & ne le laisse gercer, n'esclatter: mais à cest effect qu'il face tous les ans reparer le paué de son estable, qui seruira aussi pour la defence des bestes & vermines qui nuisent à ses bœufs.

Qu'il les separe assez loin l'vn de l'autre, de crainte qu'ils ne s'entrebattent. Quand ils ne trauailleront point, qu'il les abreuue deux fois le iour en esté & vne fois en hyuer, en eau clere, & nette & froide.

Qu'il regarde bien au retour des champs s'ils ont quelque espine aux pieds, s'ils sont desgoustez, si le collier ou le ioug leur a fait mal au frõt, ou ailleurs, & s'ils sont escorchez sur le col, s'ils ont esté trop piquez de l'esguillon du chartier, ou des hannetõs & frollons, & selon ce, qu'il leur face medecine conuenable.

Le bœuf chastré est meilleur pour la nourriture & pour le labour que le taureau qui a la chair plus coriace, & est plus fascheux à conduire. Parquoy, de cẽt veaux que le bouuier aura, il n'en retiendra que deux pour saillir les vaches: les autres, il les chastrera tous enuiron l'aage de deux ans: car apres ce temps, il ne le pourroit faire commodément. Le faudra faire en Automne & en decours, & mettre sur la playe de la cendre de sarmẽt meslee auec de la litarge: & trois iours apres de la poix fondue, & meslee auec ladite cendre. *Bœuf chastré plus cõmode au labour que le Taureau.* *Temps de chastrer les bœufs.*

Le iour qu'il sera chastré ne le faut laisser boire, & luy donner peu à manger. La maniere de le chastrer est de prendre auec deux estroites reigles de bois, comme auec des tenailles ou pincettes, les nerfs des couillõs, puis soudain ouurir la bourse, & coupper les couillons, de sorte que lon y laisse le bout & extremité qui est attachee ausdits nerfs. Car par cela le veau ne sera interessé de trop grande effusion de sang, & ne sera du tout effeminé, en ne luy ostant toute sa virilité, & en le laissant tousiours en forme de masle. *Façon de chastrer le bœuf.*

Si vous achetez vos bœufs de labour, prenez les du quartier où est vostre ferme. car ils ne s'accoustument pas si aisément à l'air estranger, que les cheuaux. Au demeurant choisissez-les de trois ans ou enuiron, car plustost ne les pouuez dompter au labour. Vous cognoistrez leur force en leur visitant la bouche: car dans six mois du premier an, ils muent les dents de deuant: & six mois apres, les prochaines: & au bout de trois ans, ils les muent toutes: & quand ils sont en estat, ils les ont egalles, blanches, & *Achet de bœufs.* *Force de bœufs à cognoistre.* *La cognoissance de l'aage des bœufs.*

longues. Et quand elles vieillissent, elles leur racoursissent, & deuiennent inegales & noires.

Bœuf de labour. Description de bō bœuf.

Ne faut que les bœufs de labour soyent trop gras, ne trop maigres: & ceux qui mangent doucement & à loisir, s'entretiennent mieux en leur force. Le bon bœuf doit estre de moyenne taille, viste au piquer, & qui remue promptement, pour le regard de sa nature: bien membru & carré de corps, ferme & roide: de muscle esleué, les aureilles grandes, le front large & crespu, l'œil gros & noir, & la corne forte, viue, & de moyenne grandeur: le mufle gros & camus, la teste courte & entassée, larges espaules & poictrine, grand fanon & ventre: longue queuë, & touffue par le bout: le dos droict & plein, les costez estendus, les reins larges, les cuisses fermes & nerueuses, l'ongle court & large, le poil espez & dru, doux au manier. De couleur noire & rouge, c'est le meilleur: & apres bay, piart, & mouchetté: le blanc est le pire de tous: le gris & le fauueau est de moyenne valeur

Aage de bœuf.

Le bœuf de ceste façon vous seruira au labour iusques à dix ans: puis encor' le pourrez-vous engraisser, & le vēdre, car il vit iusques à quatorze & seize ans. Et vous pourrez aussi aider au harnas, & au labour, des vaches brehaignes & chastrees. Mais si vous achetez les bœufs tous duits & dressez au harnas de routture ou de charrue, ou que vous en vouliez faire de vostre troupeau vostre bouuier en doit prendre la peine, & doit pour le plus aisé cognoistre la nature, & (si i'ose dire) la cōplexion de celuy qu'il veut dompter, s'il est festard, & s'il se couche souuent: s'il est trop prompt, furieux & impetueux, & leger à leuer & donner du pied, ou de la corne: s'il est dur à l'esguillon, paoureux, restif, ou craignant entrer en l'eau. Desquelles fautes il faut le chastier premier que l'accoustumer à porter testiere: plustost ne s'y empescher aucunement. Et notez que pour ce faire, il est trop tost dans trois ans, & trop tard apres cinq ans. La diette, & le flatter, fait & accoustume mieux le bœuf au ioug, que la crainte. Et n'y a moyē plus expediēt, que d'en accoupler vn ieune & encor nouueau, auec vn exercité & bien seur, toutesfois de mesme taille & roideur: car c'est le principal q̄ de les bien apparier en grandeur, force & nature. Et si le bœuf est de difficile cōduitte, toutesfois beau & à vostre iugement propre au harnas, mettez-le en vn grand ioug au milieu de deux autres de sa taille, qui soyent doux & bien faits au labour, & en trois iours il se dressera.

Complexiō de bœuf à cognoistre.

Fautes du bœuf à chastier.

Apparier bœufs.

Dompter le bœuf.

Et si vous le voulez dompter seul, accoustumez-luy peu à peu à endurer le liē & la ferrure aux cornes: & apres quelques iours,

liez-le

liez-le à vn pau bien ferme, & le laissez là quelque temps ieusner. S'il est fascheux, sa colere passée, faites-luy fleurer vostre main plusieurs fois pour vous accoustumer, & le maniez entre les cuisses & par tout en le flattant. Puis faites-luy tirer vne brise ou deux lié au ioug : & par fois attachez-le à la charrette vuide, & le faites tirer quelque peu loin, puis mettez dans la charrette quelque charge, pour esprouuer sa force, & aussi l'accoustumer au cry, à la parolle & à la verge.

Ieusne aux bœufs.

Brise est vne terre qui a esté long temps sans labourer.

Si vous auez acheté bœuf tout fait au harnas, & que ne cognoissez sa complexion, il le faut approuuer quand il est accouplé, veoir s'il est restif, paoureux, furieux, ou s'il se couche au rayon : & de ses fautes ne l'en corriger ne par fouet, n'à coups de le esguillon, car l'vn le rend furieux, l'autre l'endurcit: mais par luy lier les iambes, & le laisser ieusner quelque temps, car ce vice ne aduient gueres qu'à ceux qui sont trop gras. Aussi y a-il moyen de les nourrir : & n'est moindre faute pour l'aisance du labour, que le bœuf soit trop gras, que trop maigre.

Correction des fautes du bœuf.

Iusnes aux bœufs.

Nourriture moyenne.

La nourriture du bœuf ne doit estre à si grand foison en hyuer, quand il ne trauaille point : il aime les cossats des legumes, comme vesses, pois & feues. Lon l'engraisse d'orge bouillie, & de feues brisees & cassees, & luy baille-lon volontiers du foin, non pas tant qu'à vn cheual, mais tout son saoul, quād il trauaille. Les bourgeons tendres le recreent en esté, & luy en baille-lon volontiers du soir vn faisseau à broutter : il aime sur tout le bourgeon de la vigne & de l'orme, aussi fait-il le marc du vin, Les gerbes de froument & de seigle luy sont bonnes, & quelquesfois le son entremesle de cribleures, mais il l'enfle plus qu'il ne le rend fort. Le gland le fait rongneux s'il n'est aouillé, & s'il n'en mange tout son saoul. Les choux bouillis auec le son luy font bon ventre, & nourrissent quelque peu, aussi fait la paille d'orge mesle auec le son.

Mangeaille aux bœufs.

Lon pourra parmi leur fourrage mesler du marc qu'on aura osté du vin de la despense ou buuette, mais qu'il ait esté laué & seiché. Encores sans doute il vaut mieux leur bailler le marc tel qu'il est, auant que le lauer, car ainsi il leur seruira de vin & de viande, & les fera beaux, deliberés & puissans. Rien n'est meilleur pour les bien engraisser, que de les nourrir de l'herbe qui vient aux prez en automne, apres qu'ils ont esté fauchéz.

Il est suiect à moins de maladie que le cheual. Et pour le preseruer des plus communes, les anciens le purgeoyent sur la fin de chacune des quatre saisons de l'annee & trois iours ensuiuans. Les vns auec des lupins, & de la graine de ciprez broyés ensem-

Pour preseruer le bœuf de maladies

ble, autant d'vn que d'autre, & trempés vne nuict à l'air en vne pinte ou trois chopines d'eau commune: les autres auec d'autres drogues, selon la coustume & diuersité des pays.

Bœuf maladif.

On cognoist qu'il est malade ou maladif s'il ne mange point, encores qu'il ait deuant luy quantité de fourrage: laquelle cognoissance les Autunnois appellent euerer.

Pour luy dõner appetit.

Pour luy donner appetit, quand il est degousté par trop grande lasciueté ou eschauffaison, lon luy frotte la langue & le palais, auec du sel & du vinaigre.

Pour lascheté & vaineté.

S'il est vain & lasche, on luy donne tous les mois de la vesse pilee & destrempee dans l'eau de son boire.

Pour lassitude.

Pour le garder de tost se lasser, frottez-luy les cornes de terebentine destrẽpee en huile, Mais gardez-biẽ que ne luy en frottiez le mufle, ou les nazeaux, car l'huile leur fait perdre le veuë.

L'huile fait perdre la veue au bœuf.

Contre le bondissemẽt de cueur, ou de vouloir vomir, lõ luy frotte le mufle auec des aulx, ou des porreaux broyez, & luy en fait-on aualler, ou ainsi, ou auec vne pinte de vin, principalemẽt à la colique, & au bruit de ventre: ce que lon cognoist quãd il se plaint, se couche & leue souuent, & ne peut durer en place. Aucuns y adioustent de l'huile de noix, & les autres luy baillent des oignõs cuits en vin vermeil: & autres du myrrhe, auec de la graine de laurier destrempee en vin, & luy font picquer la chair de l'entour des ongles, ou de la queuë, iusques au sang.

Bondissement de cœur.

Colique des bœufs.

L'encueur du bœuf, autrement appelé maillet ou marteau, se cognoist quand la beste est herissee par tout le corps, moins gaye que de coustume, ayant les yeux stupides & hebetés, le col panché, la bouche salíueuse, le pas paresseux, l'espine & tout le train du dos roide, du tout desgousté, & ne ruminant gueres. Ce mal se guarit du commencement, mais enraciné refuse tout autre remede. A quoy prens squille, ou oignon sauuage, trois onces, menu decouppee, racines de melons battues, autant: messle le tout auec trois poignees de sel gros, & destrempe en trois chopines de fort vin, & chacun iour tu en feras prendre vn demy septier à la beste.

Flux de ventre au bœuf

Aux flux de ventre, qui quelquefois vient iusques au sang, & l'affoiblit fort, lon le garde de boire quatre ou cinq iours, & luy baille lon des pepins de raisins, destrempez en vin vermeil, ou des noix de galle & du cyprés, auec du formage vieil dessayees en vin gros & espais. Et pour extreme remede on le cauterize au milieu du front.

Pour entretenir sain le bœuf.

Soit que le vouliez engraisser ou nourrir au labour, lauez-luy tous les huit iours la bouche auec son vrine, & vous en tirerez

force

force phlegme qui le desgoute, & luy fait tort à manger. Et si le phlegme luy a fait venir le catarre, que vous cognoistrez quand l'œil luy pleure,& qu'il est desgousté,& qu'il pêche l'aureille, faites-luy lauer la bouche auec du thim pilé en vin blanc, ou la frottez auec de l'ail & du sel menu, puis lauez de vin. Aucuns nettoyent ce plegme auec des fueilles de laurier, pilees auec de l'escorce de grenade: autres luy mettent dās les nazeaux du vin & du myrrhe. Catarre du bœuf.

Contre le catarre & les yeux enflés, lon le saigne sous la langue, ou luy fait-on prendre ius de porreaux, rue, acre, & sauinie, bien purifié. Catarre aux bœufs.

A la maille en l'œil on luy fait vn collyre de sel ammoniac, destrēpé en miel: & aussi oingt-on l'œil tout autour auec de la poix bien deffaitte en l'huile, pour le danger des mouches, qui à cause du miel luy seroyent tousiours enuiron. La maille en l'œil.

S'il a les barbes, qui est vne carnosité qui luy vient sous la langue, il la faut couper, puis frotter l'endroit auec du sel & de l'ail broyés ensemble: puis lon luy laue la bouche auec du vin, & faut doucement leuer auec les pincettes les vers qui s'engendrent sous icelle langue. Pour bien nettoyer les parties interieures de la beste malade, il n'y a rien plus souuerain que prendre du marc d'oliues, apres que l'huile en est hors, & en faire souuent vser à la beste. Les barbes aux bœufs.

A la fieure qui luy vient du trop grād trauail en temps chaud, auec pesanteur de teste, enfleure d'yeux, & chaleur extraordinaire que lon sent au toucher du cuir, lon le saigne de la veine du front, ou de celle de l'aureille: & luy baille-lon viandes fresches, laictues, & autres, & luy basine-lon le corps auec du vin blāc, & luy fait-on boire eau froide. Fieure aux bœufs.

Si le palais estant enflé & aucunement tumefié fait desappetit & desgoust à la beste, & luy rend souspirs trop souuēt, il sera bon le saigner de la veine dudit palais: & lors apres la seigne ne luy bailleras à manger que des aulx bien macerez, pilez & escorchez, auec de la fueillee ou autre verdure, ou foin bien mollet, iusqu'à ce qu'il se trouue mieux. Palais enflé

A la toux lon luy fait boire de la decoction de l'hyssope, & mā ger des racines de porreaux pilees auec du pur froument: autres leur font boire par sept iours de la decoction d'armoise. Toux aux bœufs.

Si en beuuant il auale vne sansue, & elle tient encores le long du gosier, lon luy fait tomber, en luy versant de l'huile tiede dans la bouche: si elle est dedans l'estomac, lon luy entonne du vinaigre. Sansue aualee par le bœuf.

Contre la morsure du serpent. S'il a esté mors d'vn serpent, scorpion, musaraigne, ou chien enragé, lon luy frotte la playe de l'huile de scorpion, ou de sauon trempé en vinaigre, & le laue-lon de decoction de glotterons, ou de vieille saumure. Et contre la morsure du frellon, lon le

Morsure du frellon. frotte de ceruse destrempee en eau, & arrouse-lon les endroits où le bœuf pasturera, de decoction de graine de laurier, pour en faire fuir & estranger les tahons, ou bien lon le frotte d'icelle decoction: & s'il est picqué, l'on mouille l'endroit auec la saliue dudit bœuf.

Pour la rongne. A la rongne, lon le frotte d'ail broyé, de sarriette auec le soufre & le vinaigre, de noix de galle pilee en ius d'herbe à chat, ou

Pour les vlceres. marrubium auec de la suye. Et aux vlceres lõ les frotte de maulues pilees en vin blanc.

Pour cloux & apostumes. Aux cloux & apostumes il les faut faire meurir auec leuain, oignon de lis ou de squille & vinaigre: & puis les creuer, & les nettoyer en son vrine chaudement, & y mettre des tentes trẽpees en poix liquide, & finalement du charpi trempé en suif de cheure ou de bœuf.

Mal d'yeux. Au mal des yeux s'ils sont enflés & tumefiés, lon y fait collyre de farine de froment pestrie auec hydromel.

Taye. S'il y a taye ou ongle, on prent sel ammoniac, & en fait-on onguent auec miel.

Oeil pleurant. A l'œil du bœuf qui sans cesse larmoye, & salit toutes les ioues de l'humeur y distillant, prens de la bouillie de farine de froumẽt & en fais cataplasme sur l'œil. Le pauot sauuage, tige & racine, pilé auec le miel, sert de collyre en cest effect.

Pour le mal des flans. Au mal des flans qui souuent tourmente les bœufs, faut faire cataplasme de trois poignees de semence de choux, auec vn posson d'amidon, bien pilés ensemble & delayés en eau froide, puis appliquer sur les parties dont ils se deulent. Le plus singulier que lon y pourroit trouuer, c'est prendre des fueilles de cyprez, sans le rameau, trois poignees, & en faire comme dessus, en y adioustant du fort vinaigre au pestrir & dissoudre.

Pour le mal des reins. Au mal des reins faut tirer du sang des veines du train de derriere, ou bien de la veine appelee matrice, qui se trouue le long des flans approchans des reins. Pour breuuage fay luy boire du ius de porreaux auec de l'eau tiede, ou mesmes de son vrine.

Pour la galle. A la galle il le faut frotter de son vrine auec du viel beurre salé, ou l'oindre de poix raisine fondue en vin blãc.

Pour les poux. Aux poux faut la decoction d'oliuier sauuage, auec du sel, & luy faut oster les vessies qu'il a sous la langue.

Au mal de poulmon. Au mal de poulmon, lon luy fait aualler du ius de pourreaux auec du vin blanc doux: & luy met-lon dans l'aureille de la racine de couldre.

S'il a vne espaule retraitte, il le faut saigner du pied de derriere du costé opposite. Si toutes les deux, aussi le faut saigner des deux iambes. Espaule retraitte.

S'il a le col froissé, & le chesnon pendant & enflé, il le faut saigner de l'vne des aureilles : & si c'est au milieu, de toutes les deux : & mettre sur le mal vne emplastre faite auec la moelle de bœuf, & suif de bouc, fondus par egale portion en huile & poix liquide ou fondue. Si la peau luy tient au os, il la faut bassiner auec du vin, ou seul, ou meslé auec de l'huile. S'il cloche pour auoir enduré froid au pied, il le faut lauer auec son vrine vieille & tiede: si c'est par abondance de sang qui se retire au pasturon, & sur le pied, il le faut resoudre en frottant bien fort & scarifiant. S'il ne veut partir par ce moyen, & s'il est desia descendu, faudra fendre l'ongle par le bout iusques au vif, & l'en faire sortir, & enuelopper le pasturon d'vne bourse de cuir que l'eau ne luy face tort, iusques à ce qu'il soit guari. Le col froissé. Peau tenant aux os. Bœuf clochant.

S'il cloche à cause du nerf refoulé, il luy faut bassiner les iambes d'huile & de sel. Si c'est pour enflure du genoil, il le faut bassiner de vinaigre chaud, ou de decoction de millet & graine de lin. En tous euenemẽs faut cauteriser l'endroit du mal, & y mettre sus du beurre frais, laué en eau & vinaigre : puis à la fin faire vnguẽt de beurre salé, auec de la graisse de cheure. Si c'est d'vne escharde ou d'vn heurt cõtre quelque pierre ou estoc, il faut bassiner l'endroit auec vrine chaude, & mettre dessus du vieil oingt fondu en huile & poix liquide. Et n'y a rien qui les garde plus de clocher que de leur lauer les pieds d'eau froide, si tost qu'ils sont descoupez, puis les frotter de vieil oingt.

Si la corne se fend ou esclate, il la faut premierement estuuer de vinaigre, sel & huile meslé ensemble: puis y mettre sus du vieil oingt fondu en poix neufue. Corne fendue.

Les bufles ou bœufs sauuages sont meilleurs aux harnas de voiture, qu'au labour: car ils ne sont iamais si francs ne si roides. Et n'est bon le labour du taureau, par ce qu'il est farouche, & ne s'accõmode aux bœufs chastrez. Et encor' ne vaut gueres celuy de la vache chastree: mais il faut garder & engraisser le taureau a part, pour les vaches, lesquelles on fera couurir enuiron le mois de May, Iuin & Iuillet. Et suffit vn taureau à soixante vaches. Bufles, ou bœufs sauuages. Labour du taureau n'est bon. Tẽps de faire couurir les vaches au taureau. Vn taureau à soixante vaches.

Les bœufs que l'on voudra nourrir pour engraisser & pour vẽdre, ne tirerõt que quelque fois de la sepmaine, & en beau tẽps & bonne saison, & terre douce: & ne porteront que petis faix pour les exerciter : & ne mangeront que de l'orge, du foin, & des gerbees : & quelquesfois des bourgeons de vignes, & autres qu'ils Bœuf à engraisser pour vẽdre.

aiment. Et le bœuf qui aura tiré le matin se reposera le soir.

Bœuf vieil.

Apres que le fermier cognoistra que le bœuf qu'il aura addonné au labour, ne pourra plus tirer, il le nourrira quelque tẽps sans rien faire, puis le tuera, & le salera par pieces pour la nourriture annuelle de sa famille : & par mesme moyen reseruera de la moëlle & du fiel de bœuf, pour s'en aider quand il sera de besoin. Car la moëlle de bœuf sert beaucoup pour diriger & amollir les tumeurs dures & scirrheuses. Le fiel de bœuf, encores mieux celuy de taureau, guarit totallement les vlceres du siege, meslé auec ius de porreau, & instillé en l'aureille appaise le sifflement d'oreille : frotté à l'entour du nombril des enfans, fait mourir leurs vers : meslé auec miel est souuerain pour l'angine: attiré par le nez, meslé auec ius de bettes, appaise l'accez d'epilepsie : vtile sur toute autre chose à donner teinture ou couleur iaunastre aux cuirs & à l'erain: espandu & inspersé sur les semences, fait que les moissons ne soyent mangees de souris.

Moelle de bœuf.

Fiel de bœuf

Pierre trouuee au fiel de bœuf.

Lon trouue quelque fois dans le fiel de bœuf vne pierre de la grosseur d'vn œuf, de couleur iaune: laquelle donnee en breuuage est souueraine contre la pierre, & contre la iaunisse: appliquee aux nezeau, rend la veuë plus nette, & empesche les defluxions qui se font sur les yeux. Semblablement les laboureurs peuuent receuoir grande aide de la fiente de bœuf & de vaches, par ce qu'elle guarit la morsure des mouches à miel, resout les enfleures & toute sorte de tumeues, appaise la goutte sciatique, & diminue de beaucoup les escrouelles meslee auec vinaigre.

Fiente de bœuf.

Le porcher. Chap. 23.

Pourceau plus gourmand que toutes bestes de nourriture.

DE toutes bestes de nourriture, la plus gourmande, la plus sale, & la plus dommageable, asçauoir le porc, nous est en singuliere recommandation, pour la suauité de sa chair, quand il est de laict, & encor' ieune, & pour la saleure, le lard, le cuir, & la soye. De sa gloutnonie en tesmoige la truye que tua le Roy François à la chasse: dãs le ventre de laquelle furent trouuez six seaux de raisins. De son ordure il en appert: de son veautrer & manger, & du dommage qu'il fait, assez en respondroyent le sapper au pieds des murailles, & le fouiller qu'il fait autour des arbres & lieux ensemencez. A ceste cause en vne ferme de grand rapport, telle que nous figurons en cest endroit, il faut vn homme expres pour les gouuerner, & mener aux chãps : qui sçache penser & curer ses troupeaux d'heure, & nettement met-

Six seaux de raisins au ventre d'vne truye

tre les cochons desllaittés à part, & les truyes auec leurs petis marqués, aussi en teƈt separé. Les verrats au teƈt des cochons desllaittés, & encor' les malades en lieu particulier. La paille fresche & souuent renouuelee les engraisse autant que fait le manger: & faut soigner que leur auge soit tousiours net, & que quãd le temps sera diuers, le porcher aye tousiours en reserue force gland, fruitage pourri, ou quelques legumes: & à faute de ce, de l'orge destrempee auec du son & des choux ou naueaux, ou grosses raues pour leur presenter, & que leur mangeaille ne soit froide, ne trop destrempee, de peur du flux de ventre. Que l'aire ou paué de leur estable soit tous les mois renouuelé de grauier ou de sable pour retenir leur vrine: car ce bestail, combien qu'il soit sale & fangeux, toutesfois il proffite mieux en teƈt bien net & bien entretenu.

Vtilité de paille fresche.

Mangeaille des pourceaux.

Estable des pourceaux.

Les pourceaux que voudrez engraisser ne sortiront d'vn teƈt à part, & n'auront veuë que de la porte, quãd on y entrera pour les penser. Et n'y a si grand soin qu'aux autres, sinon de les nettoyer & entẽdre à leur faire bon appast, iusques à ce qu'ils ayẽt prins graisse: car depuis ce temps, il leur demeure tousiours viãde de reste, & ne bougeront d'vne place, comme sans aucun sentimẽt & puissance de se mouuoir, de sorte que les souris quelquefois leur nichẽt sur le dos, que souuent s'est trouué vn pourceau ayant du lard vn pied & demy d'espez.

Engraissemẽt de pourceaux.

Souris nicher sur le dos des pourceaux.

Ne reseruez que dix verrats pour cent truyes, & ainsi à proportion, le reste tant masles que femelles faiƈtes les chastrer apres vn an ou six mois pour le moins, combien que le plus certain est quand ils cõmencent à entrer en chaleur: ne laissez nourrir aux truyes plus de dixhuiƈt cochons d'ordinaire, & vẽdez le reste de huit ou dix iours: & vn an apres, seurez & chastrez les autres, & les enuoyez pasturer: gardez du tout les plus courts, gros, carréz, biẽ entassés, de couleur noire ou blãche, & fort soyeux sur le dos, pour faire des verrats: & les plus longs, à ventre pendant, larges fesses, & costes estendues, aussi de couleur toute blãche, à teste petite, & iambes courtes, pour vos truyes: des autres faites en nourriture.

Dix verrats pour cent truyes.

Dixhuit cochons à nourrir à vne truye.

Ne faites souer la truye qu'elle n'ait vn an passé: & que le verrat soit de trois ou quatre ans, car apres cinq ans il le faut chastrer, pour engraisser. Le temps de la souer, soit pour porter ou pour engraisser, est au premier quartier de la Lune & iusqu'à la pleine, car deuant il n'est pas bon non plus qu'en decours: & sera depuis le cõmencement de Feurier iusques à la my-Mars ou peu apres, à fin qu'en Iuin, Iuillet, & Aoust, vos petis commencens

Temps de souer la truye.

à prendre force,& ſoyent durs en Semptembre:car les cochons d'hyuer ſont forts à eſleuer,&moins naturels que les autres:par ce que ce beſtail eſt des plus frilleux, qui eſt cauſe qu'en beaucoup d'endroits on leur dreſſe eſtable auec la bauge,encor' qu'il y ait commodité de pierre, chaux, ſable & plaſtre: gardez auſsi que le verrat ne hante les truyes pleines, car il les mordroit, & les feroit auorter.

Le porc eſt impatiẽt de faim. Truyes mangeans leurs petis.

Ce beſtail eſt gourmand & impatient de la faim, principalement les truyes,qui en ceſte neceſsité ont quelque fois mangé leurs petis, & ceux des autres, meſmes les enfans au bers, qui n'eſt petit inconuenient: parquoy faut ſoigner que leur auge ne ſoit iamais vuide.

Truyes mangeans les petis enfans aux bers. Tẽps à chaſtrer pourceaux. Maladie du pourceau, à cognoiſtre.

On les chaſtre en decours au renouueau,ou à l'arriere ſaiſon, &cognoiſt-on ſi le porceau eſt malade,quãd il penche fort l'aureille,& qu'il eſt plus lent & peſant que de couſtume,ou qu'il ſe trouue deſgouſté. Pour en eſtre plus certain,s'il n'apparoiſt aucun de ces ſignes,arrachez-luy à cõtrepoil vne poignee de ſoye de ſur le dos:ſi elle eſt nette & blãche à la racine,il ſe porte bien: ſi elle eſt ſanglante,ou autrement tachee,il eſt malade.

Lepre des pourceaux. Langayerie des pourceaux.

Or eſt-il ſubiect principalement à la lepre,pour ſa gloutonnie, & ſale manger, c'eſt pourquoy on le langaye, & qu'on le viſite derriere les aureilles,quand on l'expoſe en vente aux marchez & aux foires des bõnes villes. Et croy encor' que ç'a eſté la raiſon pour laquelle nos peres n'en faiſoyent ordinaire.

Guariſon de la lepre des pourceaux.

Ceſte maladie à grande peine reçoit-elle guariſon:toutesfois il en ſera aucunemẽt guaranti,ſi ſon eſtable eſt tous les iours nettoyee,ſi on luy permet de ſe pourmener &aller parmi les chãps en plein air:ſi on le fait ſouuent baigner ou veautrer en eau marine ou ſalee: ſi on meſle parmi ſa mangeaille graine de lauriet battue:ſi on luy donne à manger marc de vin meſlé auec ſon & leuain. Or ſont trois ſignes certains pour cognoiſtre la lepre du porc:ſi on trouue ſous ſa langue petites puſtules noiraſtres: s'il ne ſe peut porter ſur les pieds de derriere: ſi la ſoye arrachee de deſſus le dos apparoiſt ſanglante en ſa racine. Auſsi par ce que le porc à raiſon de ſon ordure le plus ſouuent a quelque vice entre cuir & chair,tant ſain ſoit-il, il eſt bon apres qu'on l'a tué, luy bruſler la ſoye auec paille,pluſtoſt que de le peler en eau chaude: car le feu attire beaucoup plus facilement dehors,que l'eau chaude ce qui peut eſtre entre cuir & chair.

Signes de lepre des pourceaux. Bruſler les pourceaux, pluſtoſt que peler. Pourceau ſubiet à la peſte & enfleure de ratte.

Encor' eſt-il ſubiet à la douleur & enfleure de ratte,& à la peſte,qui par l'infelicité du temps s'attache pluſtoſt à vn corps ord, infect & de meſchante nourriture.

Au deſgou

Au desgoustement on le fait iusner vn iour & vne nuict bien enfermé, & en lieu obscur, pour consommer les humeurs superflues, & le remettre en appetit. Desgoustemēt à oster. Medecines des pourceaux.

A la fieure on le saigne de la queuë. Et au catarre, & enflure des glandes du col: ou encor' à la suspicion de lepre, on le saigne sous la langue. Fieure. Catarre.

A la douleur & enfleure qui luy vient au tēps des fruits, quand il y en a quantité, & qu'il en mange de pourris son saoul, on luy fait manger de vieilles capres biē dessalees parmi le son & l'eau & encor' force choux, tant rouges que d'autres, & luy fait-on vne mangeoire de thamaris. Enfleure.

A la galle & enfleure des glandes du col, on le frotte de sel battu auec la farine de pur froment. Galle.

S'il a mangé de la hannebanne, que les anciens nōment febue de porc, ou de la seguë, on luy fait boire de la decoction du concombre sauuage bien fort tiede, pour le faire vomir. Mangeaille de hannebanne ou de seguë nuit aux pourceaux.

Sur tout il le faut bien abbreuuer aux iours caniculaires & autres bien chauds, & le laisser touiller & veautrer à son plaisir: car la soif le fait definer. Soif.

Au surplus, le bon mesnager, outre la nourriture de luy & de sa famille, qu'il tirera du porc mis en pieces & bien salé dans vn lardier, encore amassera-il de la graisse d'iceluy pour les essieux de ses chariots, charrettes & charrues. Et la bonne mesnagere en fera son profit pour les maladies de ses gens: par ce qu'il est souuerain pour faire aboutir toutes sortes d'apostumes, mesmes pour guarir les mules aux talons, si on y mesle pouldre de noix de galle, & cendre de farine d'orge. Graisse de porc.

Reste à parler comme il faut saler la chair de pourceau. Tout bestail, principalement le pourceau, ne doit boire le iour de deuant qu'il sera tué, à fin que la chair soit plus seiche: car s'il boit, la salure en aura plus d'humidité. Or donc quand tu l'auras ainsi tué ayant soif, le plus d'os que tu pourras oster sera pour le mieux: car cela fait plus longuement durer la salure, & mieux la preseruer de corruption. Puis taille la chair en pieces, & les mets dans le saloir, faisant autant de licts de sel grossement broyé, que de chair, les vns sur les autres. Et quand le saloir sera quasi plein, tu rempliras le reste de sel, & presseras le tout auec des poids assez pesans. Saller chair de pourceau

Le Berger. Chap. 24.

SI la meilleure part du proffit de la metairie depēd de la nourriture du bestail, qui se fait partie des sur crois, que le mesnager espargne en ses fourrages, cribleures, & autres choses qui ne coustēt que la peine de les recueillir & resserrer : ie puis affermer, la meilleure & plus fructueuse nourriture de la maison rustique, estre des bestes à laine: vray est qu'il y faut du soin pour les preseruer du froid, du tac, de la galle, du sang, & autres inconueniens qui tātost prennent d'vne beste à l'autre, & auoir la peine de les garder aux chāps & à la creiche: mais aussi qu'est-ce de la tāt singuliere & vtile drapperie qui se fait par toute l'Europe? qu'est-ce du formage de Betune & d'autres endrois, & de la tāt delicate chair des moutons François? ne se trouuera donc estrāge, si nous enseignons au pere de famille, que sur tout il entēde & soit soigneux de sa bergerie, pl⁹ que d'autre bestail, & face de sorte, que son tect aux ouailles soit bien equippé, & couuert en hyuer, & son berger de bonne nature, bien cōptable, & adroit à plusieurs choses honnestes: car peu s'en trouue auiourd'huy de cest estat (principalement pres des villes) qui par leur desidēce & lōg repos, ne s'adōnent à quelque malice, plustost qu'au biē ou proffit de leurs maistres: en sorte q̄ d'iceux, mal moriginés, iournellement voyōs venir plusieurs larcins, pilleries, voleries, & autres maux infinis. Au-cōtraire, les premiers bergers d'Egypte & d'ailleurs furent inuenteurs de l'astrologie, art de medecine, musique, & plusieurs autres sciēces liberales: ie ne sçay si i'y dois adiouster l'art militaire, les principautez & gouuernemēs des Royaumes: par ce que bien long tēps ils parquoyent aux chāps, & viuoyent sous la cabane plusieurs annees, obseruans par loisir les cours des astres, les dispositions des saisons, & par long vsage & experience marquans les felicitez & infelicitez du temps, en sorte que des anciens pasteurs sont venus les gens de sçauoir, en tesmoignage des Hieroglyphiques. Il faut donc en somme vn grād soin & aduis à choisir vn bon berger.

Soin des bestes à laine & profit qui en vient.

Le berger de bonne nature.

Bergers inuēteurs d'astrologie, &c.

Meurs des bergers anciens.

Or i'enten que le bon mesnager pour auoir vn beau troupeau de brebis, achete des brebis non tondues, qui n'ayēt la laine grise ou tachee de couleurs diuerses, pour l'incertitude de la couleur. Reiettera, comme steriles, celles qui auront les dēts de plus de trois annees : choisira celles de deux ans, ayans grand corps, le col long, la laine longue, non rude, le vētre grād & couuert de laine, & non descouuert ne petit, grans yeux, iābes longues, & longue queuë. Estimera beaucoup le belier qui aura le corps haut & long, le ventre grand & couuert de laine, la queuë longue,

Signes de bōnes brebis

Signes de beau belier.

longue,& de toison espesse,le front large, les couillons gros, le dos large, les aureilles couuertes de laine, d'vne couleur, non de diuerses en aucune partie de son corps, bië cornu, & neätmoins de petites cornes tortues & courbees, plustost que droites & ouuertes. Combien que le belier cornu a ceste incömodité, que se sentant armé par nature, il ne demande qu'à cöbatre, & est plus ardant apres les brebis, les trop importunant. Mais celuy qui est sans cornes se cognoissant desarmé, n'est si prompt au cöbat, & est moins en chaleur. Aussi les pasteurs ont coustume de corriger la chaleur & furie d'vn bouc ou belier importun, luy liant vne forte tablette couuerte de poinctes de fer tournees contre le front : car cela les engarde de heurter l'vn l'autre, par ce qu'en donnant de la teste ils se blessent eux-mesmes. Aucuns percent leur cornes pres des aureilles.

Belier cornu

Belier sans cornes.

Furie de belier.

La bergerie, ainsi que la porcherie, sera pauee de pierre de grez, ou de liais, en pëdant sur la court, vers la fosse au fumier, ou rosmarin de Beauce, pour l'esgoust des vrines, & assise (cöme cy dessus a esté dit) vers le Midy: car ce bestail, quoy qu'il soit bien couuert, est impatiët de la froidure, aussi est-il des chaleurs d'esté: parquoy luy faut faire lögue estable, bien basse & assez large.

Figure de bergerie.

Ouailles frilleuses.

L'assiette des mangeoires sera enuirö pied & demi au dessus de l'aire, & y aura des perches hautes, droittes. & assez drues, liees contre lesdictes mangeoires, pour empescher que le bestail ne passe au delà de ses rasteliers.

Le bergier tiendra ses rasteliers, & clayes nettes, lesquelles il asseurera si bien qu'elles ne puissent cheoir, & que les beliers ne puissent passer aux meres, ny les agneaux trauerser aux bestes malades.

L'office de berger.

Aura le soin de faire couurir ses brebis depuis l'aage de deux ans iusques à cinq apres: car la septieme annee passee, elles commencent à defaillir, comme l'aage du belier pour couurir les femelles est de trois ans iusqu'à huict : vn belier suffira pour faire cinquante brebis nourrices. Le temps plus propre pour les faire coupler & ioindre ensemble est enuirö le soltice d'hyuer, qui est au mois de Nouembre, à fin que la brebis qui porte sa ventree cinq mois, face ses petis au renouueau. S'il veut auoir plusieurs beliers & masles, sera bon, selon le conseil d'Aristote, d'obseruer & espier le temps pour les faire coupler, comme en temps sec, quand la bise souffle, faire paistre le troupeau en tirant droit cötre ledit vent: & en ceste sorte faire saillir les brebis. Et s'il veut auoir des brebis & femelles, il les faut tourner au vent de Midy, & les faire ainsi couurir.

Saillie de brebis.

Pour auoir plusieurs beliers.

Trauail de brebis à agneler.

Quand la brebis trauaillera pour aigneler, sera soigneux, s'il est besoin, de luy ayder, tirant hors de la matrice le fruict entier s'il vient de trauers, ou ne peut sortir. Car ce bestail trauaille en aignelant, aussi bien que les femmes en enfantãt: & souuẽt, d'autant qu'il est ignorant de raison, il trauaille d'auantage à mettre hors son agneau. L'agneau dehors, le faut leuer & tenir droit: puis l'approcher des tettes de la brebis, pour l'accoustumer à tetter sa mere, non toutesfois auãt qu'elle soit vn peu traicte de son premier laict, qui pourroit nuire à l'agneau : Sera enclos auec sa mere les deux premiers iours apres qu'il est nay, à fin qu'elle l'entretienne en chaleur, & qu'il apprenne à la cognoistre: puis iusques à ce qu'il commence à folastrer, le tenir en vn tect chauld & obscur, duquel sera lasché au matin & au soir pour estre alaicté de sa mere à l'allee, & au retour des champs. Et apres qu'il sera vn peu plus fort, on luy donnera dedans son estable du son, pour l'empescher pendant que les meres sont aux champs.

Traictemẽt d'aignelet.

Agnelets pour faire troupeau.

Le sage berger ne retiendra pour remplir son troupeau, que les plus forts agneaux, & qui supporteront facilement l'hyuer, & enuoyera le reste à la ville pour vendre: en retiẽdra tousiours vn assez bon nombre pour supporter & reparer le defaut qui en pourroit aduenir des morts ou des malades: & aduisera que le nombre du troupeau soit tousiours en nõbre imper, parce qu'il a vne vertu naturelle pour la santé & longue duree des brebis.

Nõbre imper profite en vn troupeau.

Sur l'hyuer il les affourragera des meilleures gerbes de la grãge, & en rastelera souuent les essais, qui puis apres pourront seruir de lictiere aux vaches, & aux cheuaux.

Fourrage de brebis.

Au defaut des gerbes, il les pourra affourrager de frondes ou fueilles d'ormeaux, ou de fresne qu'on aura amassé en la saison: ou de foin d'Autonne, qu'on appelle regaing. Le Cytisus leur est bon, aussi est la vesse: toutesfois les pailles des potages ou legumes leur seront necessaires, quand ils ne pourront auoir autre chose, & que tout le surplus leur sera failly.

Temps de mener paistre les brebis.

Quant est du temps pour les mener paistre, en hyuer & au printemps les tiendra clos au matin, & ne les conduira aux chãps iusques à ce que le iour ait osté la gelee de dessus les terres: car en ce temps l'herbe gelee leur engendre vne distillation & pesanteur de teste, & lasche le vẽtre. En esté au poinct du iour menera son troupeau à la frescheur, & au matin nouueau, que l'herbe tendre est couuerte de la rosee: & sur le midy par les chaleurs cerchera les vaux, ou vn vieil chesne estendant ses rameaux, ou les forests qui facent ombrage. Sera soigneux en esté durant les grandes chaleurs, d'obseruer quand les iours caniculaires com-

mencement, à fin que deuant midy il conduise son troupeau en allant vers Occident, & apres midy vers Orient. Car c'est chose de grande importance, que la teste des brebis qui paissent, soit tournee au contraire du Soleil, qui nuit souuent à tel bestail lors que la canicule commence à se monstrer.

En temps froit & humide, cóme en hyuer & au prin-temps, les abbreuuera seulement vne fois le iour: en esté deux fois, à sçauoir quatre heures apres Soleil leuant, & au soir que la chaleur est cessee & appaisee. Abbreuuer les brebis.

Les gouuernera auec vne grande douceur, comme il est commandé à tous pasteurs de quelque bestail que ce soit, qui doyuent plustost estre & se monstrer conducteurs & guide de leur bestail, que seigneurs. Et pour les faire aller, ou pour les appeller, il doit crier & siffler apres, en les menaçant de sa houlette: mais ne leur doit rien ietter, ne s'esloigner loin, & n'estre couché n'assis. S'il ne chemine, il doit estre debout, à fin qu'il soit comme vne haute guette sur son bestail, & qu'il ne laisse separer des autres les plus tardiues, & les pleines ou empreintes, quand elles ne se hastent: & les legieres & celles qui ont agnelé lors que elles courent, & qu'vn larron ou quelque beste deçoyue & surprenne le pasteur qui s'amuse. Berger doux.

Ne les conduira qu'és terres labourees & guerets, ou bien és prez qui ne sont humides & moictes: iamais és marais ny és forests, ny és lieux où sont espines, gletterons & chardons: car cela les fait grateleuses, & gaste leur laine. Encores n'est-il si bõne pasture ne si bon pastis, que par long tẽps, & en vsant continuellement, le bestail ne s'en fasche & ennuye, si le pasteur prudent n'y donne remede, en meslant du sel parmy leur pasture, ou l'arrousant en vne aire auec saumure ou lie d'huile, qui leur seruira de sausse & d'appetit.

En grand esté il se parquera au milieu des iacheres, & fera ses separations de clayes à la façon de l'estable, hors mis la couuerture, & aux quatre coings de son parc asserra ses chiens pour guet, & se logera au milieu d'iceluy parc, dans la cabãne de bois qu'il roulera çà & là, à mesme qu'il changera de champ. Parc du berger en esté.

Ne curera sa bergerie qu'vne fois l'annee, qui sera incontinent apres l'Aoust, ou bien en Iuillet, quãd les trouppeaux sont parquez. Iamais en Automne ne sur l'hyuer, car la fiente leur sert de chaleur. Tout aussi tost le fermier fera porter ce fien aux plus maigres endroits de ses terres, & le lairra essuyer le reste de l'esté iusques en Octobre, qu'il le fera espandre en champ, ou le meslera auec la marne. Et aura ceste discretion de n'en mettre en Cure de la bergerie.

vn mesme endroit que de quatre à cinq ans.

Sera bon apres que la bergerie sera nettoyee, de la perfumer auec cheueux de femmes, ou corne de cerf, ou ongle de cheure, pour chasser les serpens & autres bestes qui portẽt souuẽtesfois dommage à ce bestail.

Saison de tondre.

Le fermier fera tondre ses troupeaux à la premiere Canicule du Printẽps, si c'est en lieu chaleureux & austral, en lieu froid & moins eschauffé, enuiron la fin de Iuillet, iamais en esté ny en hyuer: & n'y fera entendre que depuis les huict heures du matin iusques au midy. Puis aux tondues, leur fera passer sur la peau à main seiche de l'huile & du vin meslez ensemblbpour les reconforter, & s'il y a escorcheure, y faut adiouster ed la cire fondue auec du sein doux, cela les guarit & preserue de la rongne, & fait que la laine en reuient plus douce & plus longue.

Maladies des brebis.

La brebis est suiette au mal de la rongne, de la toux, de sang, qui est vne extreme mal de teste, & la peste. Ces trois dernieres maladies sont incurables & contagieuses, en sorte que l'vne d'elles infectee de l'vn de ces maux, fait mourir les autres. Et alors faudra leur faire changer d'air & d'estable, & cependant curer la leur, & la rafreschir de paille biẽ haute & neuue, & parfumer l'estable par plusieurs iours auec thim, pouliot, mariolaine, baume, coq, basilic, & autres herbes odorantes.

Rongne de la brebis.

Pour la rõgne de la brebis faut faire onguent de poudre de soufre, de racine de souchet autant d'vn que d'autre, incorporez auec le blanc rasis., camfre, & de la cire pour en faire onguent puis apres en auoir frotté par trois soirs ladite brebis, la faut lauer auec de la lessiue, d'eau de mer, ou saumure, & pour la derniere fois auec eau commune. Le mesme remede sert à la brebis pouilleuse.

Brebis pouilleuse.

Pour la toux des brebis.

A la toux, si elle dure, faut leur faire boire du matin auec le cornet, de l'huile d'amande douce, & quelque peu de vin blanc, le tout tiede, & leur bailler paille fresche, & leur faire mãger du pas d'asne: car c'est volõtiers en la saison du temps nouueau, que ce mal leur prẽd: & si c'est en autre temps, on leur pourra offrir quelque peu de fenugrec, concassé auec du cumin, & de la dragee aux cheuaux.

L'herbe dite renouee & cẽtinodia est fort mauuaise à la brebis: car si elle en mãge tout le ventre luy enfle, escumant vne humeur subtile & fort puãte. Il faut soudain la seigner so⁹ la queuë, de la partie qui est prochaine des fesses: aussi ne sera moins bõne la seignee de la veine qui est en la babine & leure de dessus.

Courte halaine.

Pour la courte halaine, luy faut fendre les nazeaux ainsi

qu'aux

qu'aux cheuaux, ou biẽ leur couper l'aureille l'vne apres l'autre.

Aux brebis qui ont la fieure, il est besoin de tirer du sang du talon, ou entre les deux cornes du pied, ou les faire saigner des aureilles. Le plus souuerain remede pour les guarir de la fieure, cõme aussi de plusieurs autres maladies, est de faire cuire en eau & en vin l'estomac d'vn belier, & leur dõner à boire du brouet. **Fieure de brebis.**

La morue de la brebis, comme celle du cheual, tiẽt tellement dans les poulmons, que ny par seignee ny par potions elle ne se peut abbatre. Le singulier remede est d'estouffer la beste, si le mal continue deux iours seulement: car les autres tãt masles que femelles, sont friandes de ce qu'elles laissent sur le bord du rastelier, & bien tost apres en prennent le mal. Quelques amuletiers plustost que muletiers, disent qu'il leur faut pẽdre au col vn crapaud de vigne encor viuãt, & enclos dãs vn sachet de toile neufue, & luy laisser l'espace de neuf iours: autres, qu'il le faut remettre aux herbes, si c'est vn cheual: & vne brebis, en pasturage particulier: rien n'y fait, sinon qu'elles meurent alterees des poulmons, & auec la toux de brebis, phthisiques. Autres remedes à ce mal ne se trouue que la voirie. **La morue.** **Contagion à euiter.**

Les cloux qui tourmentent les brebis, sont guaris auec alun, soufre & vinaigre meslés ensemble, ou auec pomme de grenade tendre, auant qu'elle commence à grener, broyee auec alun & biẽ peu de vinaigre: ou auec noix de galle bruslee & raclee auec gros vin, & mise dessus. **Cloux de brebis.**

Le feu S. Antoine, que les bergers appellent feu voulant, est difficile à guarir, par ce qu'il n'y a medecine ne ferremẽt qui le puisse guarir. On n'y peut faire autre chose que le fomenter de laict de cheure: & le meilleur est, de separer du troupeau la premiere brebis où ce mal prent. **Feu S. Antoine de brebis**

Le sang est vn estourdissement, qui les prend vers la grande canicule, de sorte qu'elles tournent, bronchent, & sautent sans nulle cause: & si vous leur touchez le front & les pieds, vous les trouuerez en chaleur extreme. A cela fant promptemẽt, auec le cornet aiguisé, leur inciser la veine qui est sur le nez, & iustement au milieu d'iceluy, le plus haut que faire se pourra. Soudain la beste se'suanouyt, & tantost apres reuient ou à bien ou à mal, plus toutesfois au dernier qu'au premier. Aucuns bergers ont esprouué la seignee de la temple à petite quantité, & s'en sont quelquesfois bien trouués, cõme ceux qui à la toux & morfondure, leur on fait aualer vne cueilleree d'eau de vie auec du methridat. **Pour le sang des brebis.**

A la peste n'y a non plus de remede aux bestes qu'aux person- **Pour la peste de la brebis.**

nes:& croy que ce bestail, ainsi que le pourceau, pour la grande puateur de son ordure, y est plus subiect que nul autre: mais pour precaution & contregarde, a esté aduisé de souuent parfume leur creiche auec des herbes odorantes susdites, comme le pouliot, le baume sauuage, la rue, auec des grains de geneure: & souuent leur faire manger parmi leur mangeaille du melilot commun, au lieu de franc melilot & de montaigne, que lon nomme cythisus, & du pouliot sauuage: encor est bō l'origan ou baume sauuage, tant à cela qu'à la toux.

Sansue engloutie. Si la brebis a englouti vne sansue, faut luy mettre dans la gueule fort vinaigre qui soit chaud, ou huile.

Apostume. Si elle a quelque apostume en la superficie de la chair, on la doit ouurir, & mettre en la playe sel pilé menu & & bruslé, auec poix fondue.

Brebis pleine. Quand la brebis est pleine, si elle à la langue noire, c'est signe qu'elle fera des agneaux noirs: si elle est blāche, ses agneaux serōt blancs: si de diuerses couleurs, l'agneau sera de diuerse couleur.

Loup. Le loup ne fera aucun tort aux brebis si vous liez au col vn ail sauuage à celle qui va la premiere.

Maladies des agneaux. Aussi est bon secourir les agneaux, soit qu'ils ayent la fieure, ou quelque autre maladie: s'ils sont malades, les faut separer de leur mere, & leur donner à boire du laict de leur mere, auec autant d'eau du ciel, s'ils ont la fieure.

Gratelle du menton. Souuent leur aduient vne rongne & gratelle au menton apres auoir mangé des herbes couuertes de rousee. Le remede est, prendre de l'hyssope, & autant de sel broyés ensemble, & en frotter le palais, la langue, & tout le museau, puis lauer les vlceres de vinaigre, & apres les oindre de poix liquide auec graisse de pourceau.

Ie ne veux omettre d'enseigner la fermiere, en quoy elle se pourra seruir de la brebis pour la santé de ses gens.

Prusure d'agneau. La presure de l'agneau beuë est bonne contre toute sorte de venins.

Fressure de mouton. La fressure ou poulmon du mouton recentement tué, appliquee sur la teste, est souueraine pour les phrenetiques, & ceux qui sont assommez du tout, ayans grand douleur de teste.

Poulmon. Le poulmon de brebis deseché & mis en poudre, guarit les mules qui viennent aux talons.

Peau de mouton. La peau du mouton recentement tué, appliquee sur les parties du corps froissees ou battues, ou marquees de scions de verges, ou foulees, est soudain & singulier remede, moyennant que elle n'ait receu la dent du loup.

La laine du mouton ou de brebis appaise les douleurs & tumeurs des parties ausquelles elle est appliquee, moyennant que elle n'ait esté blessee ou touchee des dēts du loup: car au lieu d'oster les douleurs, elle les augmenteroit & exciteroit d'auantage. Laine de mouton.

Le Cheurier. Chap. 25.

BEAVCOVP y a de pays en nostre Europe, & particulierement en quelques endrois de nostre France, qui n'ont commodité ny abondāce de bestail plus grande que de la cheure, de laquelle ils recueillent laictages, & ce que s'ensuit, sans la cōmodité de la peau, & du poil, mesme dont lon fait le camelot en Turquie, & encor sans la vente des petis en leur saison, qu'ils equipollent aux meilleures viandes, qui lors ne se pourroyēt trouuer. Car c'est le temps que les oiseaux s'apparient, & les grosses bestes sont en rut, ou de bien peu de temps en sortent des petis, qui ne se doyuent comparer à l'agnelet de ceste mesme saison: en tesmoignage des practiciens rotisseurs, qui subtilement entent la queuë d'vn cheureau au quartier de l'agnelet, qui autrement se trouue auoir la chair coriace & fade, sans aucune delicatesse que du laict. Camelot de poil de cheure. Cheureaux biē estimez. Tromperie des rotisseurs à la vente des cheureaux.

La cheure se nourrit quasi de rien: elle broutte, & se paist de plus solide viande que la brebis, & monte en pays plus esleué, & où le soleil a plus grād' force: elle est de plus grād trauail & exercice, & de plus forte & robuste nature. C'est pourquoy les anciēs en ont fait cas, cōme encor lon fait au pays de mōtagnes: nous, si peu que nous en auons, leur donnons estables & gouuerneurs communs aux ouailles, & mettons le bouc à part cōme le belier. Son estable doit estre pauee de pierres, ou naturelles ou mises par artifice: car on ne fait point de lictiere à ce bestail. Nourriture de la cheure. La cheure est de grande recōmandation au pays de montagnes.

Et pource que nous sommes distans & separés du Lāguedoc, de l'Auuergne, & des montagneaux de Sauoye, ausquels ceste nourriture, pour la commodité du pays, est de plus grande recōmandation, nous en ferōs description plus courte, tāt pour leur gouuernemēt, que nous faisons pareil à celuy de la beste à laine, cōme par ce que ces deux bestiaux habitēt sous vn mesme toict & creiche, & ont nourriture semblable, & quasi sont traictees de mesme façon, & conduites en mesme troupeau.

Le cheurier diligent nettoyera tous les iours leur estable, & ne souffrira qu'il y demeure du fien, ou de l'humidité, ou qu'il s'y face de la fange, qui sont toutes choses contraires aux che- Office du cheurier.

ures, Iceluy doit estre rude, difficile, diligent, patient, alaigre & hardi, & qu'il aille par les rochers, par les deserts, par les buissons: non pas qu'il suyue son troupeau comme les pasteurs d'autre bestail, mais qu'il soit tousiours deuant. Il n'en doit auoir en sa garde plus de cinquante, par ce que ce bestail est sot & dissolu, facile à s'espandre çà & là, contraire à la brebis, qui se contient, & ne donne peine aucune à son pasteur pour sa garde. Il se donnera garde de les laisser repaistre en lieux froids, car le froid leur est sur tout dommageable.

Saillie de cheure.

Il les fera coupler & couurir en Autonne, auant le mois de Decembre: à fin qu'au nouueau temps que les arbres boutent, & les bois commencent à ietter nouuelles fueilles, elles cheuretét.

Abondance de laict à la cheure.

Quand il voudra que ses cheures ayent beaucoup de laict, il leur baillera à manger suffisamment de la quintefueille, ou leur liera à l'entour du ventre du dictamus, ou les menera paistre en lieu où il y en ait grande quantité.

Signes de bône cheure. Le bouc.

La bonté de la cheure se doit estimer, si elle a le corps ferme, grand & leger, le poil espez, les tetins grans & gros. Le bouc aussi sera de prix, s'il n'a passé cinq ans, par ce que facilement à raison de sa chaleur excessiue il enuieillit, qui ait le corps grand, iambes grosses, le col plein & court, les aureilles pendantes & grandes, la teste petite, le poil noir, espez, net & long, sans cornes: car celuy qui a des cornes, pour sa petulance & importunité est dangereux, qui a aussi sous les maschoires deux glandes barbues.

Le plus grand profit que la fermiere pourra auoir de ses cheures, sont les formages, qu'elle façonnera de mesme sorte que les formages de laict de vache. Elle ne fera estat d'en tirer du beurre: car le laict de cheure n'a si grande graisse en luy, qu'on en peust tirer.

Cheure, iamais n'est sans fieure.

Quant aux maladies de la cheure, iamais elle n'est sans fieure: de faict que si la fieure la laisse quelquesfois, elle meurt: outre les maladies des brebis, ausquelles la chieure est subiecte, elle est affligee principalemeut de deux, à sçauoir, hydropisie, & enfleure apres la portee. Hydropisie luy suruient par trop boire d'eau, & alors il la faut inciser sous l'espaule, & tirer par là toute l'humidité superflue, & puis guarir la playe auec de la poix liquide. Apres qu'elle aura porté, si la matrice est enflee, ou si le arriere-faix ne s'est bien porté, il leur faut faire aualler vn grand voirre plein de fort bon vin: & quant aux autres maladies, il la faudra secourir de tels remedes, qui ont esté dits pour les ouailles & brebis.

Maladies des cheures.

La fermiere qui aura la ſanté de ſes gens en recommandation, ne leur fera manger chair de cheure, ſinon en grande cherté & diſette, par ce que l'vſage de telle chair engendre le mal caduc, autrement nommé le mal ſainct Iean. Auſsi les anciens auoyent en ſi grand' horreur ceſte chair, qu'ils ne la vouloyent ny toucher ny nommer: toutesfois ſi neceſsité contraint d'en manger, ou que l'auarice le ſuade, la faut faire cuire à pot deſcouuert en grande quãtité d'eau, auec force eſpices & cloux de girofle, & encores n'en manger qu'apres qu'elle ſera refroidie: vray eſt que de la cheure & du bouc elle pourra tirer quelque proffit pour la ſanté de ſes gens. *Chair de cheure.*

Le laict de cheure eſt fort ſouuerain pour les duretez de rate, ſi la cheure a eſté nourrie quelque eſpace de temps auec fueilles de liere. *Laict de cheure.*

La ſanie ou la liqueur qui diſtille du foye de cheure roſti, eſt bonne pour les yeux debiles.

Le ſang de cheure ou de bouc fricaſſé, appaiſe le flux de ventre. *Sang.*

Le ſang de bouc endurci & coagulé, eſt ſouuerain contre le calcul. *Sãg de bouc*

Poudre de corne de cheure bruſlee, nettoye & blanchit les dents. *Corne de cheure.*

La fumee de corne de cheure chaſſe les ſerpens de quelque part qu'ils ſoyent.

Le fien de cheure appliqué en forme de cataplaſme, reſout les parotides, bubons, gouttes ſciatiques, & autres apoſtumes. *Fien de cheure.*

Le Chenil. Chap. 26.

AV berger tenant auſsi l'eſtat du cheurier en ceſte police rurale, appartient la charge du chenil, tant pource que la neceſsité veut qu'il ait des limiers pour combatre & dõner la fuitte aux loups, & des bracques & barbets pour la queſte de ce q ſe preſẽte quelquefois par les chãps, ou qui eſchappe à l'improuiſte es fleuues ou eſtans, cõme pour les dogues, deſquels le fermier luy donne la charge, pour la garde de ſa maiſon, deſquels y en a touſiours vn ou deux le iour enfermés & liés, que lõ laiſſe la nuit voltiger & garder la court tãt pour la defenſe des larrõs, cõme pour eſtrãger les beſtes ſauuages, qui la nuit ſe preſentent à la queſte. *Limiers. Bracques. Barbets.*

C'eſt donc à luy la charge de les nourrir, nettoyer, eſpouſſer, chaſtier, dompter, apprẽdre & dreſſer à ce qu'il eſt beſoin qu'ils

facẽt:& pour cẽst effect, le fermier ne luy espargne le gros colin qui se fait propre pour eux à chacune fournee, sans ce qu'il leur vient de surcroist à leur queste, tant domestique comme champestre. Il aura donc la charge des coliers d'iceux chiens, de les faire baigner à la Canicule, pour peur de la rage, de les faire coucher freschemẽt & mollement apres le trauail: aussi de les esieuner pour les faire auides, & prompts à la queste, qu'il attendra d'aguet auec son arbaleste ou pistolet, si le gibbier se presente la part où il se trouuera.

Pour obuier à la rage des chiens.

Trois sortes de chiẽs necessaires à la maison rustique.

I'entens donc que le pere de famille face estat d'auoir trois sortes de chiens en sa maison. L'vne que l'on appelle chiens de garde, contre les secrettes embusches des larcins des hommes: l'autre que lon nomme chiens de berger, pour resister aux violences & outrages des hommes & des bestes sauuages, & les repousser: la tierce, de chiens de chasse: & ceux-cy ne profitent de rien au laboureur, mais plustost l'empeschent de son labour, & le destournent de sa besongne. Nous parlerons donc seulement de ceux qui sont pour garder la maison & le bestail, & reseruerons les chiens de chasse pour le sixiesme liure, ou traitterõs quelque petit mot de la chasse.

Quel doit estre le chiẽ de garde.

Le chien qui est destiné pour la garde de la metairie, doit estre de grosse & grãde corpulẽce, plus quarré que lõg ou court. Qu'il ait la teste si grãde & grosse, qu'il semble que ce soit la plus grande part de son corps: les aureilles grandes & pendentes, les yeux noirs ou azeurés, ardens & estincelans: la poictrine large & velue: les espaules larges, les iambes grosses & velues, la queuë courte, la patte & les ongles grans: doit abbayer gros & haut, pour mieux estonner le larron: doit estre cruel mediocrement, car le doux flatteroit les larrons, & le trop cruel assaudroit les familiers & seruiteurs: sur tout vigilant & de bonne guette, nõ vagabond courant ça & là, mais rassis & posé plus que hastif: doit estre noir, à fin qu'il soit de iour plus terrible au larrõ, & que de nuict il ne puisse estre apperceu de luy.

Quel doit estre le chien de berger.

Le chien de berger ne doit estre tant gras & pesant, que celuy de la metairie: toutesfois aussi fort & robuste, & aucunement prompt & legier. Car on le prend pour combattre & pour courir, attendu qu'il doit guetter & chasser les loups: & s'ils emportẽt quelque chose, les suyure, & leur oster la proye: parquoy vaut mieux pour ceste fin qu'il soit plus long que court & quarré. Doit estre blanc, à fin que le pasteur le puisse plus facilement discerner d'entre les loups, & le cognoistre au soir, & à l'obscure matinee. S'il est au demourant de ses membres cõme le chien de

la me

la metairie il sera bon.

On leur donne à tous deux mesme chose à manger, comme pain bis, farine d'orge auec laict cler, brouet tiede, & feues cuittes. Nourriture des chiens.

Le berger à qui en appartient la charge, ne les laissera coupler, ne masle ne femelle, auant qu'ils ayent vn an, iusques à dix ans, non plus tard. Ostera à la chienne sa premiere portee : car estant ieune & neufue, elle ne nourrit bien ses petis, & telle nourriture l'empesche de croistre tant en grandeur qu'en grosseur. Couplemēt des chiens.

Six mois apres que la chienne aura chienneté, ne laissera sortir ses petis iusques à ce qu'ils soyent forts, si ce n'est pour s'aller esbattre auec leur mere. Ne permettra qu'ils soyent nourris d'autre laict que de celuy de leur mere : & s'il aduient qu'elle en ait defaut, leur baillera du laict de cheure iusques à ce qu'ils ayent quatre mois : ne leur imposera noms fort longs, à fin que quand on les appellera, ils entendent plustost. Aussi ne faut-il que leur nom soit plus bref que de deux syllabes. Quand les petis auront quarante iours, leur rompra le bout de la queuë, & tirera vn nerf qui passe du long des nœuds & ioinctures de l'eschine, iusques au bout de la queuë : cela fera qu'elle ne s'allongera plus, & les engardera d'enrager. Le traittement des petis chiens. Noms de chiens. Nerf en la queuë des chiens.

Se fera suiure de ses chiens : & le moyen pour ce faire est, cōme lon dit, de leur donner quelquesfois à manger des grenoilles cuittes, ou pour le plus certain de leur donner sel à manger, ou bien de leur presenter quartier de pain que lon ait long temps tenu soubs les aisselles, en sorte qu'il soit quelque peu moite de la sueur d'icelles : ou leur faire sentir l'arriere faix d'vne autre chienne, qui soit lié en vn drapeau. Se faire suiure des chiēs

Mesme aura quelque art & moyen de n'estre point abbayé ny assailli des autres chiens, tant rauissant soyent-ils : & pour ce faire tiendra en sa main l'œil d'vn chiē noir arraché de son viuāt, ou pour le plus certain, l'œil ou le cœur d'vn loup, ou la langue d'vne louue. N'estre assailli des chiens.

Les incitera à se battre l'vn cōtre l'autre en frappāt les mains, & cependant gardera qu'ils ne soyent vaincus, à fin qu'ils ne deuiennent timides & craintifs, & sans nul courage. Chiens s'entrebattre.

Ne permettra aucunement qu'ils mangent chair de brebis mortes, à fin qu'ils ne s'accoustument d'assaillir & prendre celles qui seront en vie : car à grand peine leur peut on changer tel vice, s'ils ont vne fois commencé à manger chair crue. Chair de brebis n'est à māger aux chiens.

Les façonnera en leur ieunesse à rapporter, & pour les mieux y accoustumer, iettera premierement assez loin du pain.

Maladies des chiens

Sera ſoigneux de les guarir quand ils ſeront malades:& ſont ſubiects principalement à trois maladies, à la rage,à la ſquinancie,& à la goutte des cuiſſes.

Rage.

La rage les tourmente durant les grandes chaleurs d'eſté, & les exceſsiues froidures d'hyuer:& pour les preſeruer de ce mal ſera bon que durant les grandes chaleurs ou froidures on leur preſente ſouuẽt à boire de l'eau freſche pour ſe rafreſchir,&tẽperer l'ardeur de leur ſang:ou pour le pluscertain,quãd ils ſont encores petis,leur faut tirer par le bout de la queue vn nerf qui paſſe du long des neuds & ioinctures de l'eſchine.Ou bien leur oſter de deſſous la langue vn petit nerf qui reſſemble à vn petit ver plat & rond.Pour les guarir de ce mal, incontinent que lon s'en apperçoit leur faut faire aualer ius de bettes auec moëlle de ſuzeau:ou leur imprimer au front vne marque de fer chaud, ou les plonger & tenir long temps en eau tiede.

Squinancie. Goutte.

La ſquinancie & la goutte des cuiſſes ſe guarit en eux cõme aux brebis:toutesfois le cõmun remede eſt de leur faire aualler vn grãd voirre d'huile tiede,puis leur ouurir la veine des cuiſſes.

Aureilles vlcerees.

Pour les aureilles vlcerees de mouſches, faut les frotter d'amandes ameres broyees.

Puces.

Pour tuer les puces des chiẽs,il les faut frotter d'eau de mer, ou de ſaumure auec eau,ou de vieille lie d'huyle d'oliues.

Les autres maladies peuuent eſtre guaries de ſemblables remedes que nous auons declairé pour les brebis.

Le chartier. Chap. 27.

E chartier modeſte & patient,& qui biẽ aime ſes beſtes, iamais ne les frappe : mais bien les accouſtume au ſinglet & ſon de la verge,à ſa parole & à ſon cry:ne leur fait tirer ne trauailler plus qu'elles ne peuuent. Il les eſtrille ioyeuſement les matins, & en eſté quelque fois apres midi : ne les abbreue qu'aux heures,& apres leur repos, leur laue ſouuent les pieds en eſté auec l'eau froide,& quelque fois auec le vin, ou lie de vin , pour les renforcir,& auec l'vrine s'ils ſont refoulés,leur mettant pour la nuict de la fiente au creux de l'ongle : & s'ils ſont eſchauffés, ou deſgouſtés,il leur laue la bouche auec le vinaigre &le ſel:ne leur baille foin,ne fourrage,paille,auoine, ne lictiere que biẽ nettement eſpouſſés:ne les laiſſe defferrer,ny deſclouer.Et prend ſoin que leurs traicts, ſellettes, colliers, brides ou autres pieces de leurs hardes & harnas, ne ſoyent deſchirees,ny corrompues.

Auſsi

Aussi doit-il sçauoir coudre de fil, fisselle, & chef-gros, embourrer & restablir ses selles : bref, il doit entendre l'estat du sellier & mesmemẽt du mareschal: & pource n'estre iamais desgarni de sa bougette & gibbasse pour les selles & harnas, & de sa ferriere pour les pieds de ses bestes.

Estat de sellier & mareschal à cognoistre au chartier.

Doit bien estre soigneux de voir à quoy il tient quand l'vn de ses cheuaux cloche, de quel pied, & ou le mal respond, & luy mettre telle fois du surpoinct, & telle fois de la fiente aux pasturons. Doit bien aussi aduiser quãd la beste fait pieds neufs, & luy faire donner au renouueau la corne, quãd il a la bouche eschauffee: le fera courir s'il tousse : & s'il est morfondu au trauail par pluyes & temps fascheux, luy faire manger du fenugrec, ou anis parmi sa prouende : le changer quand il vient sur l'aage: & bien entendre à l'amour que les cheuaux portent les vns aux autres, & selon icelle les placer en l'estable : laquelle il doit tous les matins en esté vuider de fien, qu'il n'y en demeure rien, & le soir donner lictiere fresche.

Faire pieds neufs.

Estables à cheuaux. à tenir nettes.

Faut qu'il couche en l'estable, pour le danger des maladies, encheuestremens, & querelles de ses bestes, & qu'il entende à bien dresser & poser sa lumiere hors des dangers en icelle estable, & à bien reserrer & tenir ses harnas equippez dés le soir, si que le lendemain retournant aux champs, il ne luy manque rien quand il faudra atteller. S'il y a quelques mules ou iumens, il les doit mettre à part, & reseruer en autre charroy & labeur. Et si quelqu'vn de ses cheuaux se trouue mal, si ce n'est de lassitude, refoulure, ou escorchure, il le doit separer d'auec les autres.

S'il a quelque cheual qui ait quelque vice, le corrigera soigneusement : comme s'il est timide ou paoureux, ou s'il ne veut endurer qu'on monte sur luy, ou s'il ne veut passer ou entrer en quelque passage, luy pendra dans l'aureille vne petite pierre: & si cela ne proffite, luy bãdera les yeux, ou presentera sous la queuë quelque flambeau de feu, ou quelque aiguillon. Si quand on est mõté dessus, il s'esleue en l'air, le frappera de sa verge sur les cuisses de deuant: s'il se couche, l'en retirera par menacer & frapper: s'il est restif, luy donnera de sa verge entre les aureilles.

Cheual paoureux.

C'est aussi l'estat du chartier de gouuerner son haras & ses iumens soigneusement, qu'aucun inconuenient n'en aduienne: il les mettra pasturer, & enuoyera au herbes, quand le temps y sera propre, en lieux spacieux & marescageux, ou és montagnes continuellement arrousees & non iamais seiches, plustost vuides & deliurees, qu'empeschees de bois ou souches: encores plustost ayans les herbes molles & douces, que hautes grandes & fortes.

Cheual restif.

Sailleure des iumens. Ne permettra que les iumens soyent saillies des estalons qu'enuiron la mi Mars, à fin qu'en mesme saison que les iumens aurõt esté couuertes & pleines, elles puissent facilement nourrir leurs poulains, ayans les herbes tendres & belles apres les mestiues, car au bout des douze mois elles poulinent.

Estalõ pour saillir. L'estallon plus ieune de trois ans n'est bon pour saillir, mais peut seruir à ce iusques à vingt ans. La iument porte bien à deux ans, à fin que quand elle aura trois ans, elle puisse bien nourrir son poulain: apres dix ans elle n'y vaut plus rien: car d'vne vieille iument les cheuaux sont lasches & pesans. L'estalon au tẽps qu'il doit saillir, doit estre bien nourri, & quand le temps approche, le faut engraisser d'orge & d'orobe, à ce qu'il puisse mieux fournir à leur desir: car plus il sera fort & deliberé à saillir, d'autãt fera-il de plus forts poulains.

S'il n'est deliberé, ou s'il est foible, il faut frotter la nature de la iument auec vne esponge, & la mettre aux nareaux de l'estalon: si la iument ne veut souffrir le masle, faut broyer vn oignon marin, & luy en frotter la nature, car cela l'eschauffera.

Iumẽt pour saillir. La iument de laquelle on desire auoir de bonne race, doit estre bien faite de corps, grande à l'aduenant, ayant beau regard, les flans & la crouppe large, bien nourrie, & qui n'aye de long temps trauaillé, ne doit porter que de deux ans en deux ans, à fin qu'elle puisse mieux nourrir son poulain. Quãd elle sera pleine, faudra la bien nourrir, ne la faire trauailler ne courir, ne la laisser à la froidure.

Trauail de iument. Si la iument trauaille à pouliner, ou qu'elle auorte, il faudra broyer du polypodium, & le mesler en eau tiede, & luy faire aualler par vne corne. Si elle a bien pouliné, il ne faut toucher de la main au poulain: car en le touchant tant soit peu on le blesse.

Apres que le poulain sera hors du ventre, on le lairra auec sa mere en vn lieu chaud & spacieux, à fin que le froit ne luy nuise, ou que la mere le blesse en lieu estroit: & quand il sera plus fort, on le lairra aller paistre auec sa mere, à fin qu'elle ne se fasche de ne voir son poulain: car communeement les iumens deuiennent malades d'amour de leurs petis, si elles ne les voyent.

Quant il aura dixhuit mois, on commencera à l'appriuoiser, luy mettant vn licol, & pendant vne bride à la mangeoire, à fin qu'il s'accoustume à la toucher, & qu'apres il n'aye point paour du bruit qu'elle fait. Quãd il aura trois ans il le faudra dompter, & accommoder à tel labeur qu'on voudra.

Signes d'vn bon poulain & aussi cheual. On donnera bon iugement du poulain, comme aussi du cheual, qui a petite teste, les yeux noirs, narines ouuertes, aureilles

courtes

courtes & estroittes, le chesnon du col large & doux, & nō long les crins espez & pendans du costé droict, poictrine large, ouuerte & fort musculeuse, les espaules grandes & droictes, les costez ronds, l'eschine double, ventre serré, les couillons pareils & petis, les reins larges & auallez, la queue lōgue, grosse & crespue, les iambes esgales, hautes & droictes, le genouil rond & petit, & non tourné dedans, les fesses rondes, les cuisses grosses & fortes, la corne dure & haute, creuse & ronde, & la courōne bien petite par dessus, qui est ioyeux, soudain, & doux: car ceux de telle nature obeissent facilement, & endurent patiemment le labeur.

Le chartier pareillement doit auoir cognoissance de l'aage de ses cheuaux, à fin de les employer au labeur selon leur force. L'aage des cheuaux se cognoist par les pieds, ongles, & principalement les dents. Quand le cheual a deux ans & demi, les dents du milieu de dessus & de dessous tōbent. Quand il a quatre ans, les dents que nous disons canines, ou dents de chien, tombent, & y en reuient d'autres. Auant la sixieme annee, les grosses dents maschelieres du dessus tombent, & la sixieme annee les premieres tombees retournent: la septieme tout est rempli, & sont cauees toutes: & depuis ce temps-la on ne peut bōnement cognoistre combien ils ont d'annees: la dixiesme annee, les temples se commencent à abaisser & cauer, & quelquesfois les sourcils grisonnent, & les dents croissent.

Aage des cheuaux à cōgnoistre. Dēts de cheuaux indices de l'aage.

C'est aussi l'estat d'vn chartier sur tout d'estre soigneux de la santé de ses cheuaux, parquoy quād il les void sains, & ce neantmoins maigres, il leur baillera du froment rosti, ou de l'orge pilé double mesure: les frottera tous les iours par tout le corps, estant asseuré que plus leur proffite d'estre souuent maniez & frottez, que leur bailler beaucoup à manger. S'ils ne peuuent vriner, leur fera boire vn potage fait d'vne peinte de vin, d'ails pilez, & de dix blancs d'œufs: ou bien de ius de choux rouges, meslé auec du vin blanc. Ce pendant leur faut oster du tout l'auoine & l'orge, & ne les sustenter que de fourrage & verdure propre, s'il s'en recouure selon la saison.

Cheuaux malades à traiter.

Difficulté d'vriner.

Sera bon aussi leur mettre dans le fourreau par où passe l'vrine vn collire de miel cuict auec du sel, ou bien vne punaise ou mousche viue, ou des poux vifs, ou vn petit morceau d'encens: mesmes leur appliquer sur les reins & flancs de l'huile, meslee auec du vin. Ces remedes sont bons quand l'vrine a bruslé les parties genitales, ou quand il a la chaude-pisse.

Le cruel mal de teste & rage du cheual, se guarit par vsage frequent d'ache, & de force son, dās lequel auras menuisé des fueil-

Mal de teste.

les de laictues, & paille d'orge freſchement cueillies: fais-le ſaigner du cerueau ou des temples, ou de tous deux, & l'eſtable en lieu bien obſcur, bas & tenebreux.

Tu cognoiſtras s'il aura douleur de teſte, par l'eau qui en degoutte, par les aureilles fleſtries & pendantes, le col & la teſte peſante & pendante en bas.

Pour la tay en l'œil. Contre la ſuffuſion & taye de l'œil, eſt vn ſingulier remede, vn collyre fait du ius de l'herbe terreſtre, pilee dans vn mortier de bois, ou bien du ius de la graine de lierre, ou des fueilles battues & pilees dans vn mortier, en eau froide, ou pluſtoſt en vin: & continuez ce remede par pluſieurs iours, ſoir & matin. Ou ſoufflez dans l'œil par vn canal ou tuyau, os de ſeche pilé, ou de la graine de roquette toute entiere, & la laiſſez là, iuſques à ce qu'elle ait par ſa vertu diminué & nettoyé les tayes.

Oil chaſieux. L'œil chaſsieux ſe guarit par vn collyre fait auec encens, myrrhe, amidon, & miel fin.

Cicatrice des yeux. Les cicatrices des yeux ſe guariſſent en les frottant de ſaliue à ieun auec du ſel, ou d'vn os de ſeche broyé & meſlé auec du ſel fondant, ou de la graine de paſtenades ſauuages pilee, & dedans vn linge eſprainte ſur les yeux.

Les auiues. Toute douleur des yeux ſe guarit en les oignãt de ius de plantin auec miel.

Eſcrouelles. Le cheual fort-beu, ou trop toſt, apres le grãd trauail ſans eſtre pourmené & delaſſé, engendre les auiues, qui ne different gueres des eſcrouelles, parce que tant aux beſtes qu'aux perſonnes l'eſcrouelle procede de la trop grande froideur de l'eau le gouſier eſtant eſchauffé. Faut premierement faire fomentations chaudes, & de choſes propres ſur la partie, pour eſmouuoir l'humeur, puis appliquer cataplaſme compoſé de farine d'orge, & trois onces de reſine, le tout cuit à perfection, en vin vermeil, bõ & puiſſant: & quand la matiere ſera aſſemblee & prõpte à ſuppuration, il faut donner le coup de lancette, pour la faire ſortir, puis en la cauité mettre tentes & plumaceaux, trempez en eau, huile, & ſel.

Squinancie La ſquinancie, autrement le mal de goſier, & enfleure de langue, demande premierement fomentation de toute la bouche & la langue, auec l'eau chaude, puis linimẽt du fiel ou amer de taureau. Et quant au breuuage, faut prendre huile vieille deux liures, vin vieil vn poſſon, dãs le tout tu meſleras neuf figues graſſes, auec neuf teſtes de pourreaux: deſtrempe bien le tout enſemble, puis en fais decection, à la fin de laquelle deuant la colature adiouſteras du nitre bien broyé ce que verras eſtre neceſſaire: du tout bien paſſé tu en feras vn breuuage, duquel entonneras

neras en la bouche du cheual auec la corne, deux foix le iour, soir & matin, vn demy sextier pour fois. Pour son mãger fais luy prendre de l'orge, ou vesse en verd : ou sinon, de la farine d'orge, dans laquelle tu mesleras du nitre. Si tu luy tires du sang, sera du palais en necessité.

On chasse les mouches arriere des vlceres auec de la poix & de l'huyle ou graisse meslez & fondus dessus, le reste se guarira auec farine d'orobe. Chasser mouschos.

Le mal des gencîues & des dents aduient souuent au poulain, quand il dentit, & alors destremperas de la croye la meilleure que pourras recouurer, fust-elle de Reims, en bien fort vinaigre, & de celuy en frotteras les maschoires par dehors, & plus à l'endroit où il se ressent. Mal de genciues & de dents.

Le cheual pousif, c'est à dire, qui n'a point son vent à l'aise, & combiẽ qu'il soit picqué, tiré & fouetté, toutesfois il ne veut marcher, mais halette bien fort, & iette souspirs en abondance, mesmes en mangeant il ne cesse de tousser, à grãd' peine peut iamais receuoir guarison : vray que le mal estant recent, comme causé de pousiere ou vent poudreux, ou bien d'auoir mangé quelque ordure dans sa prouende, le remede pourroit estre, luy tirer sang des harts, & l'en charger à chaud, par le poictral & sur le dos, ledit sang estant meslé auec du vin & de l'huile d'oliue: apres auoir continué cela cinq iours, lesdicts cinq iours suyuans luy faire tirer par les nazeaux de la lessiue, où il y ait de l'huile mixtionnee: puis luy bailler ce breuuage, feneué bien frit, souffre vif, semence de paradis, autant d'vn que d'autre, fais en poudre, de laquelle tu feras decoctio en hydromel, ou bien en feras composte bien espesse, de laquelle tu luy feras prendre tous les matins la grosseur d'vne grosse noix de iauge, auec du gros vin vermeil, mais bon & genereux. Cheual poussif.

Autre remede bien souuerain, est de luy bailler breuuage fait d'agaric & de fenugrec, destrempé en vin vermeil: ou luy faire aualer sang de petit chien, qui n'ait passé encores le x. iour de son aage: ou prẽdre racine de gentiane, racine de concõbre sauuage, noix ameres, les piler auec hydromel, & luy en faire breuuage.

La toux recognoit en soy plusieurs causes, toutesfois celle qui prouient du coffre, comme des poulmons & parties circonuoisines, ou bien des autres internes & inferieures, nobles toutes, & de grand' office, n'a point de plus souuerain remede que de fendre les nazeaux à la beste, & si apres cela le mal n'en reçoit autre amendement, faire aualler auec la corne vne bonne chopine du breuuage sequẽt; Pren fenugrec, & semence de lin, de chacun Pour la toux du cheual.

vn posson gomme de dragãt, oliban, myrrhe, de chacun vne once, sucre gruyau d'ers, de chacun vne once, le tout bien pilé & passé par le sachet, feras infuser toute vne nuict en eau chaude, & le iour suyuant en bailleras à la beste, cõme dict est: & ce continueras, en y adioustant vn gobelet d'huile rosat, iusques à fin de guarison. Au surplus iamais ne faut tirer sang à la beste de quelque endroit que ce soit, mais il sera bon luy bailler & continuer de la gomme de dragant, auec de l'huile douce.

Pour la fieure du cheual.

La fieure du cheual reçoit guarison par la saignee de la veine qui se trouue au milieu de la cuisse, quatre doigts, ou enuirõ, au dessous du siege: sinon & au defaut d'icelle, de la veine du col vers le garrot: si tu voy qu'il ait mestier de breuuage, tu espraindras vne poignee de pourpier, & mesleras le ius auec la gõme de dragant, & de l'encens fin, & vn peu de roses de prouins: le tout luy feras prendre auec de l'hydromel en petite quantité.

On cognoist qu'il a la fieure, entre autres marques, s'il a suppresion d'vrine, & que ses aureilles deuiennent froides.

Contre les defaillãces de cœur.

Contre les defaillances & mal de cœur, est bon tenir le cheual fort chaudement, & luy bailler ce breuuage, myrrhe deux onces, gomme de dragant quatre onces, saffran quatre dragmes, melilot en poudre vne once, mercuriale vne liure, encens fin ce qui conuiendra en proportion: le tout meslé ensemble & reduit en poudre reserueras à part pour l'vsage, qui sera de deux bonnes cueillerees pour prinse, auec vne chopine d'eau, deux cueillerees de miel, & deux gobelets d'huile rosat. Ceste portion seruira par plusieurs iours iusques à ce que le cheual se trouue mieux. Et note que ce bruuage est encor propre aux errenez, & qui ont les membres trop roides.

Cheual errené.

Pour le cheual trop eschauffé.

Au cheual trop eschauffé, tu luy feras aualer auec la corne, en hyuer trois onces d'huile auec vne chopine de vin vermeil, & en esté deux onces d'huile seulement, auec la quantité de vin telle que dessus.

Pour les douleurs de ventre.

Aux douleurs de ventre, qu'on nomme les ventrees, tu prendras semence de rue sauuage, ou de iardins, & la pileras bien fort & auec du vin chaud luy en feras bruuage.

Difficulté d'vriner.

Pour difficulté d'vrine, c'est chose approuuee de prẽdre cinq ou neuf cantarides entieres, & les enuelopper dans vn linge, lequel tu appliqueras contre la cuisse du cheual: & comme que ce soit, luy feras tenir quelque temps: cela prouoque l'vrine: mais garde toy bien de luy en faire prendre en poudre, ny en clystere, ny en bruuage. Il est bon aussi luy frotter les testicules auec decoction de cresson, parietaire, & racine de porreaux.

A l'escor-

A l'escorcheure du dos recente, pren deux gros oignons, & en fais decoction en eau bouillante: puis tout chaud, tant que le cheual le pourra endurer, tu les appliqueras sur le mal, toute l'enflure se partira en vne nuict. Autrement, prens du sel en poudre, & le destrempe auec du fort vinaigre, en y adioustant vn moyeu d'œuf, & de ce tout ensemble tu en frotteras la partie, & tu en verras l'experience. Pour l'escorcheure du dos.

La iaunisse a pour singulier remede le bruuage qui s'ensuit, Prens semence de panais, & d'ache, de chacun vne liure, fais le tout bouillir auec des lupins & du bon miel: & du tout bien parcoulé, fais luy prendre chopine huict iours suyuans. Iaunisse.

La durté du ventre se guerit par bruuage & clystere. Le bruuage sera tel, baillez-luy ordinairement de la poudre de rue sauuage auec la semence d'icelle destrempee en bon vin vermeil: ou bien prens racine de flambe iaune, auec semence d'anis & opopanax: & de ce tout ensemble pilé fort menu, en feras trois prinses, auec trois onces de bon vin vermeil, & autãt d'huile d'oliue, l'espace de trois iours. En clystere tu luy mettras ius de flambes deslayé en trois liures de decoction de mauues, & poiree, & dans le tout adiousteras nitre & fiente de pigeon, de chacun vne once, huile de laurier & de rue, de chacun trois onces. Apres qu'il aura receu le clystere, il le faut longuement & doucement pourmener. Quelques veterinaires ont experimenté ce mal, la fiente de lieure, auec neuf cueillerees de miel, & quinze grains de poyure rond, de tout ce en faire bruuage, qui sera pris auec la decoction de pois ciches ou choux rouges. Dureté du ventre.

Pour la hargne & rupture, on tient qu'il n'y a rien si souuerain que prendre sept onces cendre de sarment, ou d'orme, auec trois onces d'huile d'oliue, eschalottes broyees sept en nombre, miel trois onces, beurre frais, & suif de cheureau de chacun vne once, ius de plantain trois onces auec du vin blanc vieil, ou de la decoction de poids ciches, cela seruira pour trois prinses à iours suyuans. Pour la hargne.

Pour garder que les grans cheuaux és grandes chaleurs ne soyent molestez de la morsure des mouches, leur faut frotter le poil auec ius de fueilles de courges.

Pour la galle, faut tirer du sang des parties conuenables, selon l'endroit où le mal est: pour purge conuenable & suffisante sera bon d'vser de la poudre de racine de concombre sauuage, meslee auec du nitre, & baillé à la corne, auec du vin blanc: le medicament souuent presenté, purge les humeurs mauuaises: pour remede exterieur, prens souffre vif, poix grasse, bitume de Pour la galle

Iudee nõmé aſphaltum, meſle le tout, & le diſſous en beurre frais ſalé: de ceſt onguent tu feras frotter la beſte par tout le corps, au plus chaud du Soleil, & à pluſieurs perſonnes, & longuement. Si mieux tu n'aimes fort vinaigre demi ſextier, poix raiſine quatre onces, poix de cedre ou de gomme, d'iceluy quatre onces, meſle le tout bien enſemble en onguent, auec de l'vrine d'hõme & eau tiede, y adiouſtant ſein doux, & huile vieil de chacun trois onces, fais-en liniment ou cerome, s'il ne te ſemble meilleur le lauer par tout, ou bien fomenter auec l'vrine & l'eau tiede, puis paſſer ton liniment par deſſus l'herbe appelee rhododaphne cuitte en huile, i'entens les fueilles ſeulemẽt, eſt vn remede bien exquis à ce mal, en y adiouſtant de la poix graſſe, du vinaigre, & de la cire: & aye ſouuenance en toute friction ou bien onction que tu feras, de frotter touſiours la beſte à contrepoil.

C'eſt auſsi vn ſouuerain remede de l'eſtriller premierement au lieu galeux iuſque au ſang, puis le lauer auec lexiue faite d'vne partie de chaux, deux de farine de febues, & trois de cendre de freſne, le tout non cuit, mais trempé ſeulemẽt en la lexiue. Apres le lauement fait faudra oindre la place auec onguent fait de vif argent, hellebore, ſoufre, alun, pas d'aſne, & graiſſe de porc.

Quand le cheual ſe ſent mal d'auoir mangé mauuais foin ou auoine, tu luy feras ce breuuage: prendras la taye du dedans de iuſier de trois poulets, & les feras bien ſeicher au four, puis les pulueriſeras auec demie once de poyure, & quatre cueillerees de miel, & vne once de poudre d'encens fin: fais luy prendre ce remede auec chopine de vin tiede.

Colique du cheual.

Contre la colique, cabaret, fueille & racine, perſil, fenoil, de chacun vne once, poyure noir deux onces, marrubium vne once, garderobe demie once, miel fin vn poſſon, cuy bien & eſcume le tout enſemble, & en fay trochiſques en groſſeur de noix auelaines, & auec vn demi-ſextier de bon vin tu en feras prendre à la beſte en façon de breuuage, & le iour que la colique le tient, tu pileras trois ou quatre cueillerees & demie ſemence de fenoil, & luy feras aualler promptement auec le vin: & le couuriras fort, pour le faire ſuer.

Cheual encloué.

Si le cheual eſt encloué, luy faut oſter le clou, bien nettoyer le lieu vlceré, & inſtiller dedans ſoufre fondu, ou l'emplir d'vn onguent fait de terebẽthine, cire, huile & miel. Ou biẽ (qui eſt choſe experimẽtee) mettre ſur le lieu bleſſé par dedans l'ongle du cheual fueilles de bouillon blanc femelle pilees entre deux pierres.

Cheual clochant.

Pour le cheual qui cloche à cauſe des nerfs refoulez, pren ſuif de bouc vne liure, molibdene demie liure, reſine vne liure,

couperose demi liure, fais-en onguent.

Et pour le genoil enflé pren chopine de fort vinaigre, dans lequel tu destremperas vn peu de sel, cuyure bruslé demie liure, synople ce qui sera propre & necessaire. Genoil enflé

Aux tumeurs dures & inueterees fais ce cerome, galbane deux onces, resine vne liure, ammoniac demie liure, poix noire autant, cire vne liure, huile autant qu'il faudra pour incorporer le tout en bonne façon. Tumeurs inueterees.

Contre les vers & lumbrics fais cendres de bois d'oliuier, on poudre d'aluyne seiche auec la graine, & de lupins cruds, & de centauree, autant d'vn que d'autre, auec deux onces de semence de raphane, corne de cerf vne once, & auec vin blanc, seruira à prendre à trois fois: le iour suyuant les trois que dessus, tu luy feras clystere de decoction d'aluyne & de ruë, y mettãt au passer deux amers de bœufs, & vne once d'aloé. Contre les vers & lumbrics.

Contre le flux de ventre que lon nomme la courance, sert beaucoup le bruuage fait de poudre de galles, auec vin vermeil & farine d'amydõ destrempés ensemble: ou bien si le flux aduient par morfondure, baillez des soupes trẽpees en vin vermeil doux, & eau rose: & luy frottez les reins & le ventre auec du vin vermeil, de l'huile rosat, & quelque peu de sel. Contre la courance.

Pour le flux de sang par le fourreau, fais tires du sang à la beste, de la veine des hars, puis fais decoction de froument auec sein doux, & poudre d'escorce de grenade seiche, & le tout passeras pour en faire breuuage, & luy donneras tous les matins, sans le faire aucunement trauailler: pareillement feras cataplasme sur le dos & sur les reins auec de la centinode, du bol d'armenie, & du sang de la beste, meslés ensemble auec du fort vinaigre, ou gros vin vermeil, qui peut encor' seruir & proffiter aux errenés & eslãcés. Flux de sang

Le cheual quelque fois, si en mãgeãt son foin, a deuoré quelque beste venimeuse, comme scorpion, araigne, escargot, que lon nõme bupreste, lors il le faut faire courir iusques à suer, puis hastiuement luy tirer du sang du palais, lequel aussi tost qu'il sera tiré, luy feras aualler tout chaud à mesure qu'il sortira; pour viande, tu luy feras prendre porreaux & froument cuits ensemble. Cõtre le venin deuoré.

Pour la morsure de vipere, vaut beaucoup vn coq tout vif, ouuert par le milieu du corps, & chaudement appliqué sur la playe. puis tout soudain, vn bruuage de poudre de racine de flambe iaune, auec du fort vin & du sel: ou bien la racine, fueille & fruit de la couleuree mise en cendre & beuë auec le bon vin. Contre morsure de vipere.

La morsure du chien enragé a pour singulier remede auant les neuf iours la fleur de sainct foin bruslee & meslee auec du Cõtre morsure de chiẽ enragé.

vieil oingt, appliquee sur la playes, ou bien le piler auec le vin blãc vieil, & la luy faire boire. Aussi la racine d'esglãtier mise en poudre sur la playe, ou luy faire aualler auec bon vin vieil. Item graine de suzeau, ou ius de fueilles d'iceluy.

La fiente de poule aualee par fortune apporte des trenchees, au cheual, à quoy prens ache viel, & en seiche deux onces, & les luy fay boire auec du vin & du miel: puis le pourmene iusques à ce que le ventre luy brouïsse, & qu'il face la premiere egestion.

Il aduiẽt aucunefois que les iumẽs sont molestees d'vne espece de rage, c'est à sçauoir quand elles voyent leur image dedans l'eau, elles sont surprinses d'amour: & par ce elles oubliẽt le boire & manger, & deseichent d'ardeur. Les signes de ceste folie sont, quãd elles courent par les pastis, cõme si on les piquoit souuent regardans autour d'elles, comme si elles cerchoyent & desiroyẽt quelque chose. On les guarit de ceste folie en les ramenant à l'eau: car quand elles verront là dedans comme elles sont laides, elles oublieront leur premiere image qu'elles ont veu.

Veterinaire de P. Vegece traduitte par l'autheur de ce liure.

Plus ample traitté & curatiõ des maladies des cheuaux, pourras trouuer en la Veterinaire de P. Vegece, que i'ay traduit, ou plustost paraphrasé de Latin en François.

L'Asne. *Chap* 23.

COMBIEN que l'Asne soit vn bestail vil & cõtemptible, toutesfois il est tres-necessaire en toute maison chãpestre, par ce qu'il trauaille & fait de la besongne necessaire, plus qu'il n'est grãd & corpulẽt: comme à tourner la meule, & moudre le bled, porter le bled au moulin, & plusieurs vtensiles à la ville, & rapporter sur son dos, labourer la terre legere & non gueres forte à labourer, tirer des chariots qui ne sont trop chargés: sans la commodité du laict d'Asnesse, qui est vn souuerain remede pour les tabides, & autres maladies semblables: cõme aussi pour rẽdre net & poli le teinct aux femmes, cõme nous lisons q̃ Poppea la femme de Neron, en faisoit des bains pour auoir le teinct plus beau, & la charnure plus polie & plus blãche: sans faire mention que la chair d'Asnesse a esté de grande requeste quelque temps à Rome, comme aussi de nostre temps beaucoup estimee par vn grand seigneur de France, qui faisoit nourrir soigneusement vn troupeau d'asnesses. Parquoy le bon pere de famille luy doit dõner vn gouuerneur, lequel toutesfois ne pourroit auoir beaucoup de peine à le traitter, car il est aisé & facile à entretenir: il se contente de peu de pasture, & telle que lon veut: on le nourrit de fueilles d'espines

Laict d'Asnesse singulier pour les tabides, & pour le teinct des femmes.

pines,de chardōs,on l'engraiſſe de pailles & feurres,que lō trouue cōmunément preſqu'en tous pays: il n'empire point pour eſtre mal penſé & traitté de celuy qui l'aura en garde : il endure aiſément les coups & la faim,& n'eſt facile à tōber malade:toutesfois l'aſnier ſera ſoigneux de faire ſaillir l'aſneſſe en temps opportun, à ſçauoir,à la mi- Iuin,& nō auant trois ans iuſques à dix,& alors doit ſoulager l'aſneſſe pour le regard de ſon fruict : au contraire ne laiſſer aucunement le maſle ſans trauail,par ce que trop grand repos le rend pareſſeux. Fera nourrir le petit aſnon du laict de ſa mere iuſques à deux ans,ou bien du laict de iument, à fin que ce ſoit quelque choſe de meilleur : ne fera trauailler l'aſnon auant l'aage de trois ans. Bref, ſera curieux de les guarir quād ils ſeront malades(iaçoit que comme il a eſté dit,ce beſtail n'eſt pas beaucoup ſubiect à maladie) & vſera de ſemblables remedes qu'aux cheuaux malades.

Repos rend l'aſne pareſſeux.

Maladies de l'aſne.

Le muletier. *Chap.* 25.

VN bon pere de famille ne doit eſtre deſgarni des choſes neceſſaires à ſa maiſon,tāt pour ſa nourriture,que pour ſon aiſe. Parquoy, encor' qu'a vn beſoin il ſe puiſſe paſſer de mulets,ayant cōmodité de cheuaux pour ſe faire porter à la ville & autres lieux où ſes affaires l'appelerōt: toutesfois les mulets luy ſont aucunement neceſſaires pour ſon aiſe, ſoit qu'il ne vueille vſer de cheuaux,mais de mulets,pour aller plus doucement,ſoit que par vieilleſſe ou male ſanté de ſon corps, il ne puiſſe endurer le trauail du cheual, mais ſoit contraint de ſe faire porter en lictiere. I'adiouſteray de ſurcroiſt,qu'en aucūs pays,cōme en Auuergne, pour la rarité de cheuaux & bœufs,les mulets ſont en grād prix, & lon vſe d'iceux pour labourer la terre,trauailler & faire autres choſes neceſſaires à la commodité & entretenement de la maiſon ruſtique.

Le proffit du mulet.

Mulets d'Auuergne.

Le gouuernement & charge des mulets , eſt pareille à celle des cheuaux,tāt pour leur nourriture,paſture,harnas, que guariſon des maladies auſquelles ils ſont ſubiects,ainſi en ferōs plus courte deſcriptiō,& laiſſerons l'entiere cognoiſſance de la nourriture & traittemēt de ce beſtail aux Auuergnas,auſquels pour la commodité du pays il eſt de plus grande recōmandation. Toutesfois pour en parler ſommairement, le muletier ne doit point ſeulement eſtre ſoigneux de la bonne nourriture de ſes mulets , mais auſsi de tirer du proffit d'eux,tant pour le ſeruice de ſon maiſtre, que pour l'augmentation de ſon bien. Le proffit que lon peut ti-

rer d'eux cősiste principalement en beaux haras: parquoy le muletier doit cercher & choisir vn bon & beau masle,& pareillemēt vne femelle pour en porter:car s'ils ne sont tous deux biē dispos, ce qui en viendra ne sera rien qui vaille. & combien que les mules & mulets soyēt engendrés d'asne en iumēt,ou de cheual en asnesse,toutesfois les meilleurs sōt ceux de l'asne en la iumēt:car ceux qui sont d'vn cheual & d'vne asnesse,iaçoit qu'ils portent le nō de leur pere,c'est à sçauoir mulets cheualins,toutesfois ressemblent du tout à leurs meres. Parquoy le meilleur est, pour auoir des beaux mulets,faire vn asne estalon,qui soit beau,& de bōne race & bien experimenté.Il le faut choisir grād de corpulence, le col puissant,les costes fortes & larges,la poictrine ouuerte & musculeuse,les cuisses charnues,les iābes troussees, noir de couleur ou mouchete:car cōmunément les asnes sont de poil de souris, mais ce poil n'est plaisant en vne mule.La iument doit estre au dessous de dix ans,grāde & belle,&bien membrue,à fin qu'elle reçoiue & porte facilement la semence discordante à son ventre, & d'autre espece qu'elle n'est: & qu'elle donne à son fruict, non seulement les dons du corps,mais ausi l'esprit : le petit demeure au ventre de sa mere douze mois, lequel sorti doit estre traitté à la façon des petis poulains.

Diuersité de la generatiō des mules & mulets.

Estalon.

Beauté d'estalon.

Le mulet est subiet à mesmes maladies que le cheual, comme dict est:toutesfois ie ne vueil oublier quelques maladies particulieres à ce bestail,desquelles s'ensuyuent les remedes: Au mulet qui a la fieure,faut bailler des choux cruds.Quand il souspire souuent & a l'haleine courte,le faut saigner,puis luy faire aualler trois demy sextiers de vin, auec demie once d'huile & d'encens, & du ius de marrube enuiron trois possons. S'il a les mules & gales aux pasturons, il faudra mettre dessus de la farine d'orge, & ouurir l'apostume si aucune y en a. On luy oste la maigreur & langueur par bruuages frequens d'vne demie once de souffre battu,vn œuf crud,& le poids d'vne dragme de myrrhe auec du vin:ce mesme remede est bon à la douleur du ventre, & à la toux. S'il est lassé & eschauffé, on luy iette de la graisse dans la gorge, & du vin.

Maladies des mules & mulets.

Fieure.

Difficulté d'aleine.

Gales aux pasturons.

Maigreur.

Toux.

Colique.

Lassitude & eschauffaison.

Fin du premier liure de la Maison Rustique.

Second Liure de la Maison RVSTIQVE.

LES IARDINS.

L'aßiette & pourpris des iardins, tant potager que parterre.

CHAPITRE I.

MAINTENANT est besoin qu'entēdiōs à la descriptiō de la culture & labour de la terre, apres auoir discouru ce qu'appartient au bastimēt & pourpris de la ferme, office du pere de famille, du fermier & de ses gens, & generalement de ce qui cōcerne le proffit du bestail. Nous commencerons donc suyuant l'ordre cy deuant proposé, à descrire les iardins. En premier lieu le iardin potager, lequel a esté diuisé & dressé à costé du parterre, separé d'auec iceluy, par le moyen d'vne grand' allee de trois toises de large, ayant le puis, ou les conduis de la fontaine au milieu (si vous n'auez la commodité de faire vn puis particulier au milieu de chacun iardin) & encor d'vne haye vifue bien espesse, qui pourra auoir trois entrees, l'vne vers le bastiment, l'autre à l'endroit du puis ou de la fontaine: & l'autre cōtre la closture du verger. Et sera plantee de coudres, groseliers blancs & rouges, poyuriers, framboisiers, esglantiers, ronces, cheurefueil, viornes, housseaux, suzeaux entremeslez par voye d'aubespins, pommiers sauuages, & de paradis, cormiers, neffliers & troesnes: car il faut qu'elle soit plus espesse & de plus grāde defense que l'autre, pour le danger du bestail eschappé, qui peut plus faire de dommage au proffit qu'au plaisir de son maistre. Haye vifue.

La situation des iardins dessusdits doit estre, comme auons dit cy deuant, pres de la maison, mais loin de l'aire, à fin que les herbes ne soyent endommagees par les petites pailles & buchettes qui sont apportees des aires aux iardins par le vent. Sem- Pente des iardins.

blablement pour la commodité de leur labour, doit estre vn peu à pente pour la cheute & descente des eaux du ciel, & du ius du fumier qui tousiours coulera en bas le long des allees par les pluyes,& amendera le gueret : & à costé de chacun d'iceux iardins , dans le pourpris du bastiment & closture, si faire se peut, tiendront deux autres iardins separés par autres hayes , & grand chemin entre deux. Sçauoir est du costé du iardin potager, vn iardin particulier aux chanures,lin,saffran,pastel, & autres choses de mesnage & proffit,qui acquiert sa particuliere culture: & du costé du parterre vn autre iardin aux legumes, comme pois, féues,vesses,ris,panis,millet,qui seruent grandement à la nourriture de la famille.

Chemins és iardins.

La closture des iardins doit estre telle que la commodité & necessité du lieu le requiert, à sçauoir de murailles si le reuenu de la maison le permet:ou de haye vifue, s'il y a defaut de carriere,ou de grand reuenu. Toutesfois à moindre coust & de plus grand proffit lon pourroit faire la closture de haye vifue, que de murailles:car la haye vifue dure plus long tẽps, & n'est de si grãds frais que la muraille:telle est celle qui se fait auec ronces & espines,ou auec plantes de suzeau entrelassées de ronces, cõme nous voyons en plusieurs lieux de nostre France.

Quel doit estre le terroir & labourage des iardins. Chap. 2.

LA terre du iardin doit estre amendee vn an auant qu'estre beschee,pour y semer,& apres estre beschee & fumee de rechef,ou marnee,il la faut laisser rasseoir, & prendre son fien, & sa marne : & quant à la nature & bonté d'icelle,elle ne vaut riẽ argilleuse, croyeuse, ny sablonneuse, mais doit estre grasse au manier, noire en couleur, & qui s'esmie aisément en la frayant, & remuant aux doigts, où le gazon & la motte se casse facilemẽt soubs la houe, & deuienne menue au labourer comme menue arene: Qu'elle produise à foison l'herbe verte : qu'elle soit mediocrement humide : car le lieu sec, ny celuy qui est aquatique n'est bon pour faire iardinages. Toutesfois s'il aduient que le terroir de la metairie n'ait ceste commodité de gueret pour les iardins,faudra l'amender le mieux qu'il sera possible. Les lieux argilleux,sablonneux ou croyeux,se doyuent amender de fiens & de marne, & demandent labour profond de trois pieds. Le lieu

aquatique

aquatique sera rendu meilleur si on y mesle quelque terre sablonneuse, & fait-on à l'entour des fossez pour escouler l'eau & humidité qui nuit au iardin. Et ainsi faudra-il que le bon laboureur mette peine d'amender & rendre aucunement feconde sa terre.

La forme des hayes des iardins, & de la façon de les planter & entretenir. Chap. 3.

LA haye vifue separant le potager d'auec le parterre, veut estre plãtee & dressee des plantes susdites au mois de Nouembre, & au commencement d'Octobre, fort bechee & amẽdee en pied, coupee par la racine, & esmõdee tous les ans pour l'arrõdir, & espessir: & faut laisser grossir & monter amont les arbres par voye pour seruir de pieux, & de perches à treille: & le plus d'ormeaux que pourrez mettre en vostre haye, & aux autres qui separeront le mesnager, & les legumes, sera le meilleur, pour fagottage tous les ans, à fin de les faire grossir, & aussi pour le marrain de vos charrues & autres harnas.

Au surplus, si tu veux sçauoir quelle doit estre la culture totale des arbres & arbrisseaux dont seront faites les hayes des iardins, tu le trouueras au troisieme & sixiesme liure.

Des treilles du iardin potager. Chap. 4.

TOVT ainsi que le parterre sera circuit de berceaux couuerts de iossemin, seau nostre-dame, roses musquees, & autres singularitez: aussi sera le iardin potager entouré de treilles, de ieune bourdelais ou du meilleur complant du pays, pour le verius de la prouision & proffit du mesnage.

La façon des treilles sera en forme d'auuent (car les berceaux coustent trop à entretenir) à fin de dresser quelques couches par dessous, ou quelque planche d'herbes, qui ne demande grand foulage, en y laissant toutesfois vne alee de trois pieds de costé & d'autre pour le labour de la treille, & faudra mettre les meilleurs & plus gros complans à la veuë du Midy: & ne les Façon des treilles.

tailler si long, que le bois ne puisse grossir : car il n'est que le bon pied & gros pour faire bon fruict: ne doit estre la treille si dure ny espesse : & la faut monter de neuf toutes les cinq annees, & rafreschir & relier tous les ans sur la fin du mois de Ianuier, du bois de vostre saussaye & ozeraye, ou du geneure de vostre garenne: cõbien que si vous faites les perches de bois de geneurre, n'aurez besoin d'y mettre la main de dix ou douze ans, principalement si vous appuyez les perches sur pilottis de chesne à demi bruslé. Ne liez estroit les perches de la treille, ny les seps mesmes contre vos arbres de la haye qui seruiront de pieux, car le lien entreroit dans l'escorce quand ils grossiroyent, & leur feroit tort. Et n'oubliez à fumer & deschausser vos seps en hyuer, & marqueter le ieune bois, pour en faire du complant à reuendre, & pour tousiours la mieux peupler : ne cueillez les grappes trop meures, ne trop vertes, ne quand il pleut. Au demourant, le labour de la treille est pareil à celuy de la vigne, & seroit chose superflue d'en traitter plus longuement en cest endroit. Parquoy faudra auoir recours au gouuernement de la vigne qui sera cy apres declairé.

Lieure des perches de la treille.

Labour de la treille pareil à celuy de la vigne.

Le labour du iardin potager. Chap. 5.

QVANT au labour du iardin potager, ou de mesnage : par ce qu'il y a deux saisons pour semer les herbages, ausi y a-il deux temps pour mettre en ordre & labour les iardins, à sçauoir Automne & le prin-temps : faut auoir ceste considera-tion de donner la premiere façon enuiron le commencement de Nouembre à la terre en laquelle on veut semer au temps nouueau : & de bescher au mois de May celle en laquelle on voudra semer en Automne, à fin que par les froidures de l'hyuer, ou par les chaleurs d'esté les mottes soyent mises en poudre, & les racines des herbes meurent. Mais cependant auant ceste premiere façon, sera bon que la terre, vn an ou demi deuant, ait esté fumee, & bien engraissee: car il n'y a si bonne terre qui ne s'amaigrisse, & dechee en longue iachere. Parquoy faut que le friche qu'aurez dedié à vos iardins soit premierement espierré, puis besché en vif fons, & les meschantes herbes extirpees iusques au bout des racines, desquelles la bonne mesnagere pourra faire bonne cendres: puis amendé de menu fiens de vache & de cheual bien meslé, bien pourri, & longuement reposé, ou celuy d'asne qui est le meilleur,

Toute terre par longue iachere s'amaigrit.

meilleur, parce qu'il n'engendre gueres d'herbes. Pour la seconde façon sera labouré à la houë, de bout à autre, & en labourant meslerez tresbien le fiens ou la marne parmy la terre. Pour la tierce façon sera esmotté, fait vni, & rastelé en platte-forme, & du dos du rasteau en passant, ferez le dessein de vos planches, & des chemins entre icelles, si longs & si larges que faire pourrez, selon le pourpris & capacité de vostre lieu. Et faut obseruer que vous puissiez aiamber & estendre vos bras de costé à autre de la largeur de vos planches, à fin que ceux qui iront arracher les herbes & les sarcler, puissent par les allees toucher de la main iusques au milieu desdits quarreaux, & ne marchent du pied sur ce qui sera semé. Parquoy quand vos chemins d'entre icelles auront deux pieds de largeur, sera bien assez, car de plus n'est que terre perdue.

La disposition des planches du iardin potager. Chap. 6.

VOUS disposerez vos planches au milieu de vostre iardin, en sorte que celle des naueaux aye le plus d'espace, & apres celle des choux : ioignant lesquelles en ferez deux, l'vne pour les deux sortes de raues : apres lesquelles planches, ferez vn chemin de trois pieds de largeur, apres lequel vous dresserez autres planches particulieres, pour les espinars, poirees, arroches, roquette, persil & ozeille.

Naueaux. Choux. Raues. Espinars.

Puis ferez encor vn chemin large d'autres trois pieds : & au delà d'iceluy esquarrirez vne plāche pour les porreaux, & ciuots : & ioignant icelle, deux autres pour les oignons & ciboules, & pour les ails, eschalottes, & panais. Au delà de ces planches dresserez vn grand chemin de trois pieds & demi: & apres iceluy ferez plusieurs planches de bouttures, tant pour la reserue du iardin d'odeurs, comme pour vos ayes : & encor' pour les potages d'hyuer. Et sera bon dresser à ceste fin vne planche de sauge, & vne autre d'hyssope, aussi vne de thym, & vne de mariolaine, autre de lauande, & autre de rosmarin, aurone & menu cyprez, encor vne de sarriette, & hyssoppe, de cost, de basilic, aspic, baume, pouliot, & vne de camomille pour faire les sieges & labyrinthes, que lon nomme Dædalus.

Porreaux & ciuots. Oignons & ciboules. Panais. Sauge & hyssope. Labyrinthes ou Dędalus.

Sera bon aussi pour les necessitez, (car la fermiere doit entendre plusieurs remedes pour las maladies, & ne faut douter que n'ayons appris beaucoup de remedes par les femmes) esquarris

ſur le bas du iardin potager, pres la muraille du clos fruictier, aucunes planches pour les herbes medicinales, comme valeriane, mille-fueil, eſpargoutte, armoiſe, cabaret, iombarde, patience, mercuriale, paritoire, & autres ſemblables, deſquelles ferons vne briefue deſcription cy apres.

Herbes medicinales.

L'aſsiette des choſes du iardin potager Chap. 7.

A L'endroit où dóne le ſoleil de midy, vous dreſſerez vos couches moyennemẽt hautes, bien entremeſlees de terre & de fiens de cheual, & les lairrez repoſer quelque temps auant que d'y rien ſemer. En l'vne deſquelles plãches vo⁹ ſemerez au croiſſant de la lune de Mars voſtre graine de laictue, & le pourpier (car elles viennent auſsi toſt de Mars que de Feurier) pour les replanter en leurs planches, quand elles ſeront hautes de demy doigt. En ceſte meſme couche vous pourrez mettre graine de pimprenelle, corne de cerf, & trippe-madame, auec ozeille de Angleterre, autres ſortes pour les ſalades, le tout eſpez & peſle-meſle, pour les mettre ſeparément, & au large, quand elles ſeront leuees.

Graine de laictue.

Entendez tresbien à vos graines, qu'elles ne ſoyent trop vieilles, eſuentees, mouillees, moiſies ou entichees : & aux bords de ceſte couche, à la largeur de deux palmes, ſemerez l'artichaud.

Election de graines.

Vous ferez auſsi vne planche pour les herbes fines, qui en hyuer ſeruent ſeiches aux potages, & de bouttures pour le iardin à fleurs, cõme ſont le baume franc, le baſilic, le coſt, le thym, l'hyſſope, la ſariette, la mariolaine & la ſauge.

Herbes fines.

Encor' ſera bon d'en faire vne pour ſemer les graines de citrons, orenges, limons, poncilles, grenades, lauriers, myrtes, dattes: & puis qu'ils ſont difficiles à faire venir en ceſte part, par ce que l'air n'y eſt marin ne ſi propre, faut bien aduiſer en les plantant ou ſemant, que lon mette le plus petit bout à mont, & que lon ne les aſſeye de plat: & quãd les citrons & les ſemblables ſemences ſeront venus & leués, il les faut tranſplanter en caſſes qui ſe puiſſent rouler çà & là, pour les defendre de trop grand chaud & froid, & les couurir & mignarder ſelon les ſaiſons, comme ſera dit cy apres.

Graines difficiles à faire venir.

En vne autre couche, qui ſera bien longue, & vers les hayes viſues, & les treilles, vous y ſemerez des concombres, citrouilles & courges longues & rondes.

Cõcõbres & citrouilles.

En la

En la quarte, longue & estroitte comme la precedente (par ce qu'il les faut souuent arrouser & mettre de l'eau en pied) semez y des melons de plusieurs sortes. Melons.

Et pour le danger des volailles & oiseaux, iettez des espines assez drues sur vos couches, & si elles sont semees en croissant de la lune de Feurier, pour les haster, voire encor' que ce soit en Mars, espandez sur les espines, de la paille assez clairé, & la faites plus druë pour le danger des gelees, lesquelles si vous sentez estre fortes, comme il aduient quelques annees, mettez au lieu de paille, des vieilles nattes ou des gluits entiers, de sorte qu'ils ne poisent sur la terre, & né puissent greuer ce qui leuera. Et ce que voudrez qui demeure sur vos couches, cõme le concombre, melon, & autres fruicts, separez-le moyennement, & l'arrousez souuent d'eau tiede au soleil, & tiree de long temps deuant, & reposee en l'auge ou tonneau qui est pres du puis: toutesfois que toutes herbes & fruicts de potages que lon met sur couches, amendent fort au replanter: ce que lon fait aussi pour les affranchir, & rendre leur saueur meilleure.

Le temps de semer le potager. Chap. 8.

TOVTES graines desquelles le iardin potager est fourni, se doiuent semer en croissant, depuis le premier iour iusques au sixiesme: celles qui sõt semees en decours, ou elles sont tardiues, ou elles ne valent rien: sans ce qu'encor' que vous semez en croissant, il aduient quelquesfois, que combien que vos graines soyẽt grasses, grosses, & qui facent farine blanche, & ne soyẽt aucunement corrompues & endõmagees, toutesfois quelque mauuaise constellation (que les iardiniers nommẽt cours du ciel) empesche qu'elles ne proffitent & puissent croistre, iaçoit que l'agriculteur Palladius die que la terre, qui a la faueur d'vn air doux & clement, & qui est arrousee d'vne fontaine courante, soit du tout franche, & n'ait besoin d'aucune discipline de semer. Vertu du croissant de la lune.

Es lieux humides & qui sont abbreués de quelque ruisseau, vaut mieux semer au tẽps noüueau: car la benignité & douceur de l'annee qui commence, reçoit bien les semences qui sortent, & la secheresse de l'esté ne leur peut nuire, à cause de l'eau qui y est. Mais quand par l'asiette naturelle du lieu il n'y a point d'eau viue, ou qu'il est fort difficile d'y en apporter ou faire venir, il n'y a autre remede que des pluyes de l'hyuer: parquoy en tels lieux est le plus seur de semer en Automne: toutesfois on y pourroit bien semer au renouueau, moyennant qu'on besche la terre Semer graines au renouueau.

trois pieds de profond.

Semer graines en esté.

Si lon veut semer graines en esté, faut que ce soit sur le croissant de Iuillet, & d'Aoust: & en Automne, sur le mois de Septembre & d'Octobre: comme aussi au renouueau en Feurier & en Mars.

En quel tẽps il faut semer és lieux froids ou chauds.

Es lieux naturellement froids, ou qui ne reçoyuẽt pas beaucoup de faueur des rayõs du soleil, la semẽce du printemps doit estre tardiue, & celle d'Automne quelque peu auancee. Au contraire, la semence du temps nouueau és lieux chauds doit estre auancee, & celle de l'Automne tardiue.

Les semences proffitent mieux quand elles sont semees aux iours tiedes, & qui ne sont ny chauds ny froids, qu'aux iours froids, ou chauds, ou secs.

L'aage des graines.

Les graines que lon veut semer ne doiuent estre de plus d'vne annee: autrement si elles sont trop vieilles, elles ne pourront croistre ny aucunement proffiter: combien que tant plus recentes sont les graines des pourreaux, concombres & courges, tant plustost viennent elles, cõme aussi tant plus vieilles sont les graines de persil, bettes, origan, cresson & coriandre, tant plus subitement elles se monstrent sur terre, moyennant qu'elles ne soyẽt corrompues.

Les choux & espinars de toutes sortes, la chicoree blanche, les aulx, porreaux, & oignons, se sement en Automne, & endurent l'hyuer.

Les choux, roquette, cresson, coriandre, cerfueil, naueaux, raues, refforts, pastenades, carottes, persil, fenoil, & autres herbes, dont la racine est bonne aux potages, se sement en Automne & au printemps: toutesfois elles viennent mieux semees en Iuillet és pays chauds, & en Aoust és pays mediocres, & en Septembre és pays froids.

Herbes tendres.

La laictue, ozeille, pourpier, concombre, courges, sariette, corne de cerf, trippe-madame, poiree ou bette, & autres herbes tẽdres, & encor les artichauds, se sement en printemps, & le plus souuent aussi tost viennent celles de Mars & d'Auril, que de Feurier, selon la diuersité du temps.

Sur tout les semences & graines que lon veut semer, doyuent estre bien meures, pleines, pesantes, corpulentes, grosses, ayans bonne couleur, rendans farine blanche au rompre, non poudreuses: car la poudre qui chet des graines estans rompues, demonstre qu'elles sont corrompues & de nulle valeur.

Encom

En combien de temps les graines semees leuent de la terre Chap. 9.

ENCORES que le naturel de la terre, la clemẽce du ciel, la faueur de l'air, & l'aage des semences facent que les graines sortẽt plustost ou plus tard hors du sein de leur mere nourrice la terre, d'autant que ce qui est semé en temps beau & serain, en lieu chaud, ou exposé au soleil, de graine recente, se monstre plustost que ce qu'est semé en temps & lieu contraire: toutesfois chacune semence a vn certain temps pour se manifester, auquel faut auoir esgard, à fin que les temps soyent limités pour semer & receuoir le fruict de chacune semence.

Les espinars, le basilic, le naueau, la roquette, trois iours apres qu'elles sont semees sortẽt de terre. La laictue le quatrieme iour: le concombre & la citrouille le cinquiesme: le pourpier vn peu plus tard: l'anet au quatriesme: le cresson & le seneué au cinquiesme: la porree en esté le sixiesme, & en hyuer le dixiesme: l'arroche au huictiesme: les choux au dixiesme: le pourreau au dixneufiesme, & le plus souuent au vingtiesme: la coriandre enuiron le vingtcinquiesme, voire encore plus tard si sa graine est recente: l'origan & la sariette apres le trentiesme: le persil au quarantiesme, pour le plustost, & le plus souuẽt au cinquantiesme. Vray est qu'en cest endroict sert beaucoup & l'aage des graines, & l'art du Iardinier à les semer, car (comme i'ay dict) le pourreau, le cõcombre & la citrouille viennent plustost de graine recente. Au contraire le persil, les espinars, le cresson, la sariette, l'origan, la coriandre, de semence quelque peu vieille: semblablemẽt la graine de concombre trempee en laict ou en eau tiede, sort plustost de la terre: autãt en est-il de la graine d'artichaud, & de plusieurs autres herbes, comme tu cognoistras cy apres en leur particuliere description.

Arrouser, sarcler esmonder & tondre les herbes potageres. Chap 10.

SI tost que la terre sera pleine en tous endrois de semence, la faudra soigneusement arrouser, si d'auẽture le lieu est sec de son naturel, afin que par trop grande seicheresse, la semence & le fruict produit de la graine ne meure. La meilleure eau pour arrouser est celle de riuiere ou de ruisseau courant, quelque peu tiede, en defaut de laquelle l'eau de puits tiree du matin, & mise

Arrouser.

Eau bonne pour arrouser les graines.

en tonneau, ou en quelque cõduit pour estre eschaufee des rayons, du soleil, pourra seruir. Car l'eau froide, comme aussi la salee est ennemie de toute sorte de plantes, encor que Theophraste die que l'eau salee soit plus propre que nulle autre pour arrouser d'aucunes plantes. Le temps pour arrouser est le soir & le matin, non le my-iour, de peur que l'eau eschauffee par la chaleur du soleil ne brusle les racines.

Temps pour arrouser.

Sarcler.

Apres que l'herbe aura commencé à sortir, faudra sarcler les bonnes herbes pour oster les mauuaises qui cõsument leur nourriture & les offusquent: cela doit estre fait auec serfouettes, quãd elles sont encores petites, & auec la main (ce que les iardiniers appellent esmonder) quand les herbes à potages sont desia fortes & grandes. Lon les serfouit aussi tant pour le poids de la terre, comme pour l'esgoust des eaux, & pour le defoulemẽt des pieds des personnes, dont la terre s'endurcit. Parquoy si la terre est molle, ne la faudra sarcler que legierement, & faut penser que le sarcler est en tout temps necessaire aux iardins.

Tondre les herbes.

Le tondre est pareillement proffitable aux herbes quand elles sont desia quelque peu creuës, pour leur faire plus longuement garder leur verdure, & les rẽdre plus belles & touffues, pour empescher qu'elles ne portent point de graines, mesme pour leur bailler vne saueur quelque peu plus plaisante que n'a eu leur premiere tige. Par ce moyen les laictues & les choux sont rendus meilleurs, & d'vn goust plus plaisant, si lon leur oste leurs premieres fueilles. Semblablement les raues & naueaux croissent plus beaux & touffus si on les tond.

Planter & replanter les herbes potageres. Chap. II.

Transplantations.

Humidité du temps à obseruer.

POVR affranchir les herbes & faire plus grandes, on les transplante: & ce fait-on, ou de planche en plãche, ou de couche en couche, quand elles ont quatre ou cinq fueilles hors de terre, & ce peut-on faire en toutes saisons, mais q̃ le tẽps soit humide & pluuieux: & les doit-on mettre en terre biẽ fournie, & grasse, sans autre amendemẽt de fiẽs. Si le temps n'est pluuieux, il faut les arrouser apres qu'elles seront mises en terre assez auant, & à d'aucunes faut trancher les bouts des racines, & les planter au large, à fin que lon les puisse sarcler & serfouyr quand besoin sera, & qu'elles croissent mieux & plus belles.

Bouttures.

Les bouttures pour le iardin d'odeurs, se font aussi en toutes

saisons,

saisons,& des reiettons de l'annee,en prenāt partie du vieil bois, & tordant ce que mettez en terre:ou bien en le fendant par bas, & y mettant vn grain d'auoine en la fente,& à l'entour quelques autres grains d'icelle auoine,plustost que du fien : car les herbes que lon transplante ne demandent aucun fiē à leurs racines,plus tost ont besoin que les sommets de leurs racines soyent quelque peu trempees,comme declarerons cy apres.

Les espinars,arroches,persil & cerfueil, ne valent rien transplantés.

Cueillir & garder les semences, racines & fleurs des herbes potageres. Chap. 12.

ON cueille les racines de la plus grand' part quand les fueilles de l'herbe sont cheutes: & pareillemēt lon cueille les fleurs,comme bourroche,buglose toute-bonne & soucis,quād elles sont entieremēt ouuertes:toutesfois les fleurs des roses & de cappres doyuent estre cueillies pour estre gardees quand elles sont encores fermees:aussi lon prend les fueilles & les herbes entieres, quand elles sont venues à perfection:les fruicts,comme melons, concombres,citrouilles,& courges,quand ils iaunissent,& sont venus à leur accomplissement.Si c'est pour semer, il les faut laisser sur terre iusques à ce qu'ils soyent outres, puis les mettre en reserue iusques au temps de les semer:& les faut cueillir en clair temps,& en decours. Cueillette.

Les semences se prennent quand l'herbe est toute couchee & seiche. Saison de cueillir semences.

Et faut obseruer generalement que toute sorte de cueillette,tant d'herbes,fleurs,racines,que de fruits,& semences, se face en beau temps & serain,& au decours de la Lune.

Les herbes que lon veut garder, doiuent estre premierement bien nettoyees,& deseichees à l'ombre ou au soleil,puis mises en sachets de cuir, non pas de toile, ou boettes de bois, à fin que leur vertu ne se perde, comme nous voyons que lon fait des fines herbes que lon garde pour l'hyuer.Parquoy les apothicaires me semblent grandement faillir, qui pendent en leurs greniers les herbes de medecine : par ce que non seulement leur vertu s'y exhale, mais aussi se chargent de poudres, de toile d'araignees, de fien de mouches,& mille autres ordures. Garde des herbes.

Les fleurs ne doyuent estre seichees au soleil, ny à l'ombre qui vient du soleil de midy,ou qui est en vn lieu eminent, par ce Garde des fleurs.

qu'à cause de leur tẽdreté & mollesse, leur vertu s'exhale facilement par l'ardeur du soleil & chaleur de l'air : Si ce n'est la rose de Prouins, laquelle pour estre longuement gardee, demande d'estre seichee en vn lieu haut exposé au soleil de midy, où les rayons du soleil penetrent, & ne touchẽt neantmoins aux roses. Le meilleur sera de seicher les fleurs en vn lieu temperé, & les y souuent remuer, à fin qu'elles ne s'y corrompent, ayant tousiours soin qu'elles ne perdent ny leur couleur ny leur odeur naturelle. Puis quand elles seront seiches, les faudra enfermer dans vn vaisseau de terre.

Garde des roses de Prouins.

Garde des semences.

Les semences doyuent estre gardees en des sachets ou vaisseaux de terre, qui ayent la bouche estroitte: ou dedans des boettes, ou bien des calebasses bien estoupees. Les semences des oignons, ciboules & pourreaux, comme aussi du pauot, se gardent en leurs graines ou escorces.

Garde des racines.

Pour la garde des racines faut obseruer deux moyens : car ou on les veut garder recentes & encores toutes vertes, comme naueaux, raues, carotte, & autres semblables: ou on les veut garder seiches. Pour les garder recentes faut les mettre sur le sable ou grauois bien delié en la caue, quelque peu bien couuertes, ou les enterrer dans terre au iardin, comme nous voyons que lon fait des raues & naueaux, pour en auoir la plus part de l'hyuer. Pour garder les racines seiches, dés qu'elles sont cueillies faut soigneusement les lauer auec de l'eau clere, puis leur oster toutes les petites fibres, & apres les seicher ou à l'ombre du soleil leuant si elles sont rares & tenues, comme les racines de fenoil, chicoree, persil, asperges, & autres semblables : ou au soleil de midi si elles sont denses, crasses & espesses, comme les racines de flambes, gentiane, pain de pourceau, lis d'estan, couleuree, & autres semblables. Puis apres qu'elles seront seichees & ainsi preparees, les faudra pendre dans quelque lieu haut & eminent, exposé au soleil de midi, ou de septentrion, auquel ny la fumee, ny la poudre, ny les rayons du soleil les puissent endommager aucunement : combien que le conseil du prince des medecins Hippocrates, est, que les herbes, fleurs & racines, tant recentes que seiches, ne soyent mises aucunement au vent pour estre gardees, mais plustost enfermees en des vaisseaux ou autres receptacles semblables, à fin qu'elles ne perdent leurs vertus, lesquelles elles perdroyent facilement estans exposees au vent.

Des

Des herbes pour les potages en particulier & premierement des choux.

Chap. 13.

TOVTES sortes de choux aiment terre grasse & bien labouree, non argilleuse ny sablōneuse: & ne craignent le froid ny autre cōdition d'air: demandent d'estre souuent fumés, sarclés, & couuerts de bōne terre. Quand ils ont six fueilles les faut trāsplanter en temps doux, soit hyuer ou esté. Et pour en parler en particulier, les choux communs, que lon appelle longs ou verds, doyuēt estre semés à la my-Aoust, ou en Septembre, qui en veut auoir les fueilles en quaresme & l'hyuer. On les plante en Octobre, & replante en Decembre, pour en prendre les fueilles en hyuer, & la graine en Iuin & Iuillet, & pour les faire plus toffus, combien qu'aux autres saisons de l'annee, on y peut aussi entendre, mais ce n'est si commodément. Et prenez bien garde que vostre semence ne soit trop vieille, car elle produiroit des refforts: c'est pourquoy l'on dit, Semez-y des choux, il y viendra des raues ou des naueaux: toutesfois qu'elle dure six ans en nature, si elle est bien gardee. Choux communs. Semēce trop vieille. Prouerbe.

Les choux cabus, que lon nomme blancs, ou en pomme, se sement sur couches, & se replantent ēn terre franche & bien amendee, quand ils commencent à monter en tronc, & aimēt l'air froid, car en l'air chaud ils ne pourroyent viure: & les faut couurir de paille pour les les faire mieux pommer, & blanchir. Choux cabus.

Les choux tortus, crespus, & Romains, qui sont de nature plus tendre & delicate, se sement en Mars, & se plantent le long de l'annee, & demandent souuent estre arrousez. Choux tortus.

Quand vous voyez que la fueille du choux blesmit, ou iaunit, c'est signe qu'il luy faut de l'eau: & luy ostez souuent les fueilles iaunes & percees, ou pourries, ou seiches, car cela le feroit mourir.

Si voulez auoir des choux qui soyent de bon goust & plaisant, ostez leur les premieres fueilles: car celles qui regermeront auront meilleur goust & saueur plus plaisaute que les premieres. Choux de bon goust.

Les choux rouges viennent naturellement de l'abondance du fumier: ou par ce qu'on les arrouse de lie de vin, ou pour estre plantés en lieu où ils soyent eschaufez assiduellement de la chaleur & ardeur d soleil. Choux rouges.

Ne prenez iamais la cime du chou Romain crespu, n'autre,

pour vostre vsage, mais tousiours les fueilles depuis ladite cime en bas

Plantatiō de choux.

Toutes manieres de choux se plantēt en toutes saisons, pourueu qu'il ne face trop froid, ne trop chaud. Et quand vous les plantez, rongnez-leur la racine, de peur qu'elle ne soit repliee, ou rebourscee en terre, & ne les mettez si auant que le sommet ne surmonte.

Arrousemēt de choux.

Inimitié entre la vigne, le vin, & le chou.

Aucuns les arrousent d'eau salee, pour les faire plus tēdres, & autres leur sement du salpestre par dessus la superficie de la terre, ou bien des cendres menu criblees, pour les garentir des pussons, chenilles, & autre vermine. Sur tout, le chou ne doit estre planté pres de la vigne, ny la vigne pres du chou, car il y a si grande inimitié entre ces deux plantes, que les deux, plantees en vn mesme terroir, ayans prins quelque croissance, se retournent arriere l'vne de l'autre, & n'en sont tant fructueuses: qu'il soit vray, si lon mesle du vin tant soit peu au pot où cuira le chou, le chou ne cuira par apres, & si il corrompra sa couleur, mesmes ceux qui veulent boire beaucoup de vin, sans estre yures, doyuēt manger auant des choux cruds, comme ont de coustume faire les Allemans quand ils veulent boire à plein godet, & faire partie à qui boira le mieux.

Choux empeschent ebrieté.

Choux ennemy d'origā & de rue.

Le choux pareillement ne doit estre planté pres l'origan, rue, & pain de pourceau: par ce que planté ou semé pres ces herbes, il ne proffite aucunement: mesme il communique vne partie de son malheur à son voisin.

Choux pourry.

Le soigneux iardinier ne doit iamais endurer en son iardin vn chou pourry, ny arrouser ses herbes auec eau où aura trempé ou bouilli le choux: par ce que l'vn & l'autre apporte mauuaise senteur aux autres herbes voisines.

Les singaritez des choux.

La bonne mesnagere en tout temps aura des choux en son iardin pour la nourriture de sa famille, desquels ausi en temps & necessite de maladie elle pourra aider ses gens. Car le premier bouillon de choux rouge sans sel, lasche le vētre, meurit la toux, & rēd la voix meilleure. Le choux cuict en deux ou trois bouillons appaise le flux de ventre. Lexiue faite auec cendres de choux est bonne pour lauer la teste. Fomentation des mammelles auec decoction de choux, augmente le laict des nourrices. Cendres de choux, meslee auec le blanc d'œuf guarissent les brusleures. Cataplasme faict de choux cuicts, meslez auec lie de vinaigre, deux iaunes d'œufs cruds, & bien peu de vinaigre rosat, le tout bien battu & incorporé ensemble: est vn souuerain remede pour oster incontinent les douleurs des gouttes.

Gouttes.

Pour

Pour bien nettoyer vn pot tout encrousté, auquel lon a coustume de faire cuire chair & bouillir eau, comme chaudron, pot de fer, pot de cuiure, & autres semblables, que toutesfois lon ne peut suffisamment escurer, riē n'est meilleur que de faire bouillir dedans des choux. Escurer les vaisseaux.

La laictue. Chap 14

LA Laictue se seme dru & espez, comme le chou, mais en Mars principalement: car elle ne peut tāt endurer de froid, ny de chaud. Toutesfois que semee en Septēbre elle s'ēdurciroit, pour l'hyuer, & peut durer quelque temps replantee: il la faut arrouser de deux ou trois iours l'vn, si le temps n'est moite & pluuieux. Et en la semant la faut arrouser, pour doute que la chaleur du fiens ne iette la semence hors. Estant venuë sur la couche, de la hauteur de quatre ou cinq fueilles, il la faut replanter en terre grasse, & loin l'vne de l'autre, & les arrouser en pied, mais qu'il ne gele point, & ne face trop grand' chaleur.

Lon ne replante point la petite laictue, ny la commune, mais la grosse que lon veut estre crespelue, & pommee, ou que lon nomme Romaine, qui a la semence blanche, & plus grosse: car par la replanter, elle en deuient plus belle & plus grosse, & de saueur plus douce, principalemēt si on luy oste sa premiere tige apres auoir esté replantee, par ce que la premiere tige ayant trop de laict, deuient facilement amere par la chaleur du soleil. Laictue crespelue & pōmee. Laictue romaine.

Si vous la voulez belle & blanche, liez-en la cime deux iours au-parauant que la tirer de la couche, ou la replanter de lieu à autre, & la poudrez en sablon par dessus.

La laictue pommee & fueillue, & crespue, & qui ne vient haute, se fait en la deschaussant en pied, apres qu'elle est replantee, peut auoir la hauteur d'vne palme, & luy mettez du fiens de vache bien frais à la racine, puis la rechaussez & arrousez, & si tost qu'elle sera en force, fendez luy le germe, & la couurez d'vn pot de terre, qui soit neuf, en sorte que la cime soit rabatue, & par ce moyen elle viendra touffue, pommee, & blanche: ou bien si vous voulez auoir de belles laictues, deux iours au-parauant que les arracher, il leur faut lier la cime, car ainsi elles deuiendront blanches & belles. Pareillement le sablon ietté par dessus les fait deuenir blanches. Laictue pōmee.

Pour la faire de bonne odeur, semez-la auec la graine de citrons, ou par trois iours faites tremper la graine en eau ou de damas ou de parfum. Bōne odeur és laictues.

Pour la faire mesler auec autres herbes de salade, comme ozeille, roquette, & semblables, toutes prouenãs d'vne mesme racine, mettez toutes les graines diuerses dãs vne crotte de brebis bien creusee au propre, puis la plantez bien profond, ou enuiron dixhuit doigts en terre, & arrousez souuẽt & peu à peu, & y prenez grand soin quand elle sortira de terre.

Les autres rompent & esmient trois ou quatre crottes de cheures ou de brebis, & mettent les graines parmy, & les couurent de linge bien delié en forme de nouër, & les plantent cõme dessus, auec la diligence quand elles sortent.

Aucuns arrachent les fueilles de la laictue qui sont proches de la racine, & au lieu des fueilles arrachees mettent vn grain de semence de roquette, cresson, ozeille, & autres semblables, par ce moyen sortent plusieurs & diuerses tiges.

Singularités de la laictue. Fleurs blanches. Dormir.

La laictue n'est sans bons remedes, car sa semence trempee en eau où sera esteinct l'acier, auec bien peu d'iuoire puluerisé, est souueraine contre les fleurs blanches des femmes.

La semence de la laictue cuitte & humee en brouet, fait dormir, elle mesme puluerisee & meslee auec laict de femme qui ait porté fille, & aulbin d'œuf, sert pour faire frontail à ce mesme effect. La decoction des fueilles de laictue cuittes en eau d'orge beuë, apporte quantité de laict aux nourrices, si par apres lon frotte auec la main les mammelles.

L'endiue. *Chap.* 15.

L'Endiue, autrement nommee scariole ou laictue aigre, sert, plus en medecines qu'autrement, & ne se cultiue aux iardins, par ce qu'elle est tousiours amere, combien qu'elle soit des especes de laictues. Vray est qu'à souuent la replanter & transporter de lieu à autre, elle peut changer de nature, & sans grand' peine du iardinier elle vient.

Laceron *Chap.* 16.

LAceron anciennement estoit de requeste pour les salades, mais maintenant lon n'en tient comte, & est seulement en vsage pour les cõnins & lieures, aussi il ne se cultiue aux iardins par ce qu'il vient copieux és vignes.

Chicoree. *Chap.* 17.

LA chicoree est de la nature de l'endiue, & sans la culture & bon traictement, retient tousiours son amertume. Elle aime

le lieu

le lieu humide, Et la terre bien labouree. Quand elle a quatre fueilles, la faut transplanter en terre bien fumee, & à fin qu'elle ait des fueilles belles, larges & bien espandues, des qu'elle commencera à auoir quelque accroissement, au milieu de ses fueilles faut mettre vne petite tuile: car par ce moyen elle espandra ses fueilles, & les aura plus touffues. Par ce bon traitement elle perd son amertume, & alors l'vsage en est és salades d'hyuer, & on l'appelle chicoree blanche, & pour ce faict, on la replante à la fin de Aoust: puis au cōmencement de Septembre, que ses fueilles sont grandes, lon la desplante sans rien froisser, & auec vn petit brin de foarre lon lie ses fueilles ensemble tout doucement sans contrainte, puis lon la couche en terre bien fumee, les fueilles plongees & couuertes, & la racine contremont, & au dessus y fait lon quelque couuerture en maniere de loge, ou lon y iette de la paille pour la garder de la gelee & du mauuais vent: autāt en fait-on de l'endiue que lon trouue blanche quand on la retire, & est au manger assez delicate. Chicoree blanche.

Aucuns pour ce mesme faict quand la chicoree a espandu ses fueilles, lient toutes ses fueilles ensemble auec vn petit filet, puis la couurent d'vn pot de terre, à fin qu'elle tire tousiours par sa racine aliment de la terre. Par ce moyen elle acquiert vne blancheur & tendreté, & perd vne grande partie de son amertume.

Chacun sçait combien la decoction de la chicoree beuë en forme d'apozeme, est vtile à ceux qui ont la iaunisse, ou chaleur de foye. Singularités de la chicoree.

Le ius de chicoree beu de deux iours l'vn à ieun, appaise le crachement de sang. Crachement de sang.

La chicoree pilee & mise soubs le tetin gauche, guerit la douleur du cœur.

L'on dit que la decoction de la chicoree des champs beuë souuent, rend le teinct des femmes plus net & plus gay.

Artichaud Chap 18.

LA plante de l'artichaud est autre que de l'endiue ou chicoree, car aux artichauds pour les plāter en Automne, qui est enuiron le mois d'Octobre, tant sont ils feconds & fertiles, on ne prend que les plus grandes fueilles auec leurs branches, & autant de grosses tiges du milieu, qui ne seruent plus de rien apres que les œillets en sont tirés & replantés: aussi bien on a coustume ietter par voye lesdites tiges, & les plonge lon en terre

bien fumee, la fueille amont, & la tige couchee & bien couuerte, & les garde lon ainsi en les arrousant quelque fois, si le temps n'est assez moite, pour en hyuer ou autre temps faire des cardes : & repicque lon les œillets en terre fumee, bien prouignez, & couuerts en hyuer, pour l'annee d'apres produire fruict nouueau.

Cardes.

Semer artichaud sur couches.

Au demeurant l'artichaud se seme au croissant de la Lune de Mars sur couches bien fumees & amendees, & ne faut attendre fruict qui soit entier & parfait que d'vn an apres. Et si voulez que la semence proffite, faites des fossettes sur vostre couche à vn grand pied loin l'vne de l'autre, profondes & larges de demy-pied, & les emplissez de vieil fien & bien menu, & de terre noire bien deliee ensemble, & là dessus piquez y vostre graine d'artichaud deux doigts auant dans terre la poincte en haut, & la recouurez doucement sans trop piler ne fouler. Et si tost que l'artichaud aura fait ses fueilles assez grandes, il le faut arrouser, & cõtinuer cest arrousement en lieu fort sec, à fin qu'il porte fruict tendre & bien gros.

Sur tout se faut donner de garde, que sa semence ne soit piquee la pointe contre bas, car elle produiroit artichauds tortus, debiles & fort menus.

Si l'on veut que l'artichaud vienne sans espine, faut frotter contre vne pierre, & rompre le bout de la graine, qui est poinctu: ou mettre la graine, en maniere d'ente, dans la racine de la laictue qui soit sans escorce, & mise par petites pieces, en sorte qu'en chacune piece soit entee vne graine d'artichaud, & la planter ainsi.

Artichaud de bõne senteur.

Vous aurez artichaud de bonne senteur, si vous mettez tremper la graine auant que la semer l'espace de trois iours en ius de roses ou de lis, ou huile de laurier, ou quelque autre ius odorãt, puis la seichez & semez ainsi.

Artichaud d'odeur de laurier.

Vous aurez artichaud de l'odeur de laurier si fendez ou faites vn trou en vn grain de laurier, auquel metriez la graine de l'artichaud, & les plantez ainsi.

Artichaud doux.

Les artichauds seront doux, si auant que semer leur graine, vous la trempez en laict ou miel, puis la desseichez & semez.

Taupes & souris ennemis de l'artichaud.

Deux sortes de bestes font la guerre aux racines de l'artichaud, les souris & les taupes. Le fien de pourceau, ou les cẽdres de figuier espandues à l'entour des racines de l'artichaud chassent les souris: autant en aduiendra-il si lon enueloppe ses racines dans de la laine. Quant aux taupes, nous parlerons cy apres de la maniere de les chasser.

La racine

La racine de l'artichaud cuitte en vin & beuë, est souueraine pour la difficulté d'vrine, pour puanteur des aiselles, & de l'vrine mesme pour chaude pisse tant de verolle que d'autre cause. Vertus d'artichauds.

Ozeille & Pimprenelle. Chap 19.

OZEILLE & pimprenelle, encores que sans culture elles viennent en grãde abondance aux prez, toutesfois elles se sement sur du fiens au printẽp & demandent à estre du commencement fort arrousees, & qui en veut auoir la graine, il les faut replanter, & les laisser croistre à perfection, & seicher. Elles ne craignent le froid, ny la gelee, ny l'abondance des eaux: & demandent (principalement l'ozeille) pour deuenir belles, d'estre tondues trois ou quatre fois l'an.

La fueille de l'ozeille cuitte entre les cendres chaudes, a vne vertu singuliere pour resoudre ou faire apostumer les tumeurs des yeux. Vertus de l'ozeille.

Cataplasme fait de fueilles d'ozeille auec deux fois autant de vieil oingt, le tout bien battu & meslé ensemble, puis mis dãs vne fueille de choux sous les cendres chaudes, est souuerain pour toutes apostumes froides.

La semence d'ozeille puluerisee & beuë auec eau ou vin, appaise les dysenteries. Dysenterie.

L'ozeille trempee au vinaigre, & mangee au matin à ieun, est preseruatiue de peste. Peste.

Les fueilles de l'ozeille bien battues appliquees sur le poignet adoucissent l'ardeur de la fieure.

La pimprenelle des iardins, qui est celle que lon met aux salades, de laquelle nous auons icy parlé, prise en breuuage est souueraine pour restraindre le flux menstrual des femmes, & toute autre sorte de flux de ventre : mesme pour desseicher les playes & vlceres, si lon l'applique en forme de cataplasme. Lon en fait grand cas en temps de peste, & dit-on que le frequent vsage de pimprenelle est souuerain preseruatif contre les maladies dangereuses. Vertus de pimprenelle. Peste.

Corne de Cerf & Trippe-madame. Chap 20.

CORNE de cerf & trippe-madame n'ont besoin de grande culture : car toutes deux viennent en telle terre que lon veut, soit labouree ou nõ. Vray est que si tu veux auoir corne de cerf qui soit belle & touffue, tu la dois souuent tõdre, trainer par Corne de cerf. Pour auoir corne de cerf belle.

dessus vn rouleau, ou marcher auec les pieds : car elle se delecte de tel traittement, ne voulant croistre que contre terre. La trippe-madame ne craint aucunement le froid, & vient principalement en terre pierreuse & cailloueuse. Ces deux herbes sont mises aux salades de l'esté, encores que toutes les deux n'ayent ny saueur ny odeur à ce conuenable.

Trippe-madame.

La corne de cerf est bonne pour restraindre le flux de ventre.

Vertus de corne de cerf.

La trippe-madame pilee auec iombarde ou laictue, appliquee sur les poux, tempere l'ardeur de la fieure.

Vertus de trippe-madame.

Percepierre ou Criste-marine. *Chap.* 21.

Criste-marine.

PERCEPIERRE, autrement nommee criste-marine, se seme en lieu bien sec & sablonneux, & demande du commencement estre fort arrousee. Qui en veut auoir la graine, faut laisser croistre l'herbe à perfection, puis faire seicher sa graine à la sorte du grain de blé.

Cõfiture de criste-marine.
Iaunisse.
Calcul.

Lon la peut confire en vinaigre & sel en mesme sorte que lon confit le pourpier, & telle est souueraine pour la difficulté d'vrine, pour la iaunisse, pour rompre le calcul, & pour exciter l'appetit si on en vse au commencement du repas. Au defaut de celle qui sera confite en vinaigre, lon peut faire decoction de la fueille, de la racine, ou de la semence, en vin, pour en vser en mesme maladie.

Soucy. *Chap* 22.

Soucy.

LE soucy n'a besoin de grande culture, car il vient en telle terre que lon veut, & ne demãde d'estre semé tous les ans: par ce qu'vne fois semé reuient de soy-mesme, & porte fleurs aux calẽdes de tous les mois de l'an, tant en esté qu'en hyuer : de fait qu'à grand' peine lon en peut deliurer le lieu où il aura esté premierement semé. S'il est souuentesfois tondu, il portera des fleurs plus belles & plus amples, toutesfois plus en Automne qu'au printemps.

Soucy touffu.

Le ius de fleurs de soucy beu à ieun, a grande vertu pour exciter le flux menstrual des femmes. Le mesme ius meslé auec bien peu de vin ou vinaigre tiede, est souuerain pour appaiser l'extreme douleur des dents, si lon en vse en forme de lauement.

Vertus de soucy.
Douleur des dents.

Le ius des fleurs de soucy beu à la quantité de deux onces au commencement de la fieure pestilentiale, guerit de la peste

Peste.

moyennant que le patient, apres auoir beu de ce ius, se couche incontinent, & se face suer bien couuert dans le lict.

La conserue de fleurs de soucy est vn preparatif contre la peste.

Boire demye heure auant l'accez de la fieure quarte enuiron trois onces de vin blanc où soyent destrampez sept grains de soucy, & iterer quelque temps ce bruuage au matin, est vn souuerain remede contre la fieure quarte. Fieure quarte.

Bettes & poiree. *Chap. 23.*

POIREE, que lon nõme autrement Bette & Iotte és Romans, se seme en tout temps, specialemẽt depuis Decembre iusqu'en Mars, & en Aoust, pour auoir semẽce qui dure bõne trois ans. Et pour cest effect la faut replãter de cinq fueille, & mettre aux racines vn peu de fien noüueau, puis la cerfouer, & bien nettoyer d'herbe: elle croist assez, & reuient, encores qu'elle soit coupee, si elle est mise en terre grasse & biẽ fumee. Elle a en soy ceste particularité quasi admirable, qu'elle n'acquiert son entiere perfection que le troisieme an de sa semoison: à raison dequoy ie conseillerois au iardinier ne recueillir semence de la bette pour semer, sinon celle que rapportera la bette au troisieme an, car de ceste semence viennent belles bettes. Poiree. Bette. Iotte. Particularité de la poiree.

Si vous voulez auoir des bettes qui soyẽt fort grandes & blanches, il faut couurir les racines de fien de bœuf recent, & leur fendre le germe, comme lon fait au porreau, & mettre par dessus vne pierre large, ou vn quarreau. Grandes bettes.

Si voulez auoir des bettes rouges, arrousez-les auec lie de vin rouge, ou les mettez en vn lieu où elles ayent grand' chaleur de soleil. Bettes rouges.

Les bettes mangees en potage laschent le ventre: le ius des bettes humé par le nez, purge le cerueau: le mesme ius frotté sur la teste, fait mourir les poux & les lentes. Les racines de bettes cuittes, entre les cendres & mangees, ostent la mauuaise odeur de l'ail mangé. La racine de bette pilee & iettee en vin, trois heures apres le conuertit en vinaigre. Vertus de la poiree. Poux & lentes. Pour faire vinaigre.

Arroches. *Chap. 24.*

ARROCHES viẽnẽt naturellemẽt sur terre fumee de fiẽs de cheual, & en lieu où autrefois y ait eu poiree: & deuien- Arroches.

nent rouges, ainsi que la poiree, en lieu trop gras & fumé. Sinon, lon les seme en Feurier, Mars & Auril: & veulent estre souuent arrousees. Aucuns les sement en Decembre pour en cueillir l'hyuer. Ne veulent estre transplantees aucunement, plustost souuent sarclees, arrousees, fumees de bon fien, souuent tondues & esmondees auec vn instrument de fer, à fin qu'elles ne conuertissent toute leur substance en fueilles. Sur tout dés que leur semence est espandue sur terre, les faut incontinent couurir de terre, & les semer le plus clairement que lon pourra, à fin qu'elles en viennent plus belles.

Blettes ou Blistres, ou Poiree rouge. Chap. 25.

Blettes.

BLETTES se sement en Mars, & ne sont long temps à sortir de terre. Si on les seme en terre bié labouree, elles viendront aux annees suyuantes sans estre semees, de sorte qu'à grand' peine lon en peut deliurer la terre, & ne demandent d'estre sarclees ni emondees.

Vertus des blettes. Lentes, Poux.

Les blettes laschent le ventre, leur decoction où auront bouilli racines & fueilles, fait mourir les lentes & poux: leur fueilles cuittes entre les cendres ou bouillies, guairissent les bruslures.

Espinars Chap. 26.

ESPINARS ou Espinoches, se sement en Septembre & Octobre, pou le Caresme: & en Decembre, Ianuier, & Feurier pour l'esté: elles endurent assez l'impetuosité du temps, comme gelees, froidures, neiges: viennent en toute terre, moyennant qu'elle soit bié labouree & quelque peu humide: ne demãdent d'estre sarclees: toutesfois on les tond souuent, & en viennent plus belles. Et qui les veut faire longnemẽt durer & proffiter, il leur faut tailler à vne fois la moitié de la tige, à l'autre fois l'autre moitié.

Mesme qui veut qu'elles rapportent quelque temps, sans estre semees tous les ans, faut les semer l'annee premiere de graine bien nourrie: car les annees suyuantes elles reuiendront sans estre semees, combien que la graine qu'elles produiront aux secondes annees, sera quelque peu debile.

Les Parisiens sçauent assez combien sont vtiles les espinars pour la nourriture en temps de caresme, lesquels en font diuers appareils pour leurs banquets: maintenant les fricassent auec

beurre &verjus:maintenant les confissent à petit feu auec beurre en pots de terre.

L'vsage d'espinars est bon à ceux qui ont la voix ou la respiration empeschee,&qui toussent souuēt,principalemēt si au matin lon hume vn bouillon d'espinars cuits auec beurre frais,ou huile d'amendes douces. Vertus des espinars.

Bourroche,Buglose & Langue de chien Chap. 27.

BOVRROCHE,buglose,&lāgue de chiē,seruēt en potage,quād leurs fueilles sont tēdres: & leurs fleurs duisent en salade.Lō les seme en Aoust,&en Septembre,pour l'hyuer,&pour l'esté en Auril:& les peut-on transplanter en tout temps,& en cueille-lō la semēce demy meure,à ce qu'elle ne saille hors de la cotte. Bourroche. Buglose, Langue de chien.

La buglose apporte gayeté aux persōnes qui en vsent souuēt. Le bouillon où aura bouilli la buglose lasche le ventre.La racine de buglose qui aura porté trois tiges, pilee auec sa semence, & bouillie en vin,sert beaucoup contre les fieures tierces. Le vin où aura trempé la fueille de buglose, oste toute tristesse. Ius de buglose,pourreaux & persil meslez auec vin ou huile d'amendes douces, est vn souuerain remede pour faire auoir l'arriere faix aux femmes accouchees. Vertu de buglose.

Porreaux,Ciboules,Ciuots. Chap. 28.

PORREAVX,Ciboules,& Ciuots ne demādēt terre si riche ny amendee q̄ les herbes cy dessus nōmees,& les peut lō semer en tout temps, sinō que pour en auoir la graine,il les faut semer en Decēbre,Ianuier,& Feurier, pour la cueillir apres les mois de Mars,& my Aoust. Et si drés qu'ils auront esté semez, marchez sur les rayōs,& ne les arrousez que quatre iours apres. Porreaux. Ciboules. Ciuots.

Lon les plante si tost qu'ils sont creus de semence, ou par rayons,& lors on ne leur oste rien que les cimes:ou dans vn trou auec le baston,& adonc on leur emonde & eschargotte les racines & les fueilles,en meslant du sable auec de la terre:ou les planterez pour faire deuenir gros,mesmes en y mettāt vn carreau sur la teste,apres que les aurez plātez. Ce sera en Auril,May,& tout

au long de Iuin, pour en auoir en esté, en Aoust, Septẽbre, & Octobre, pour en auoir en hyuer: sur tout les faut sarcler & fumer souuent, principalemẽt les pourreaux testus. Au demeurãt, pour les grossir bien fort, mettez graine de concombre ou de naueaux dedans vne canne ou casse percee, & incerez ceste canne dans la teste du porreau en le replantant: ou biẽ si voulez auoir des grãds & gros porreaux, faut mettre de leur graine, tãt que trois doigts en pourront prendre, en vn vieil linge & sale, & l'inserer dans terre, puis le couurir de fiẽs, & l'arrouser incõtinent: car tout le mõceau de la graine assemblé & vny, fait vn grand & gros porreau.

Vertus du Porreau. Si vous mangez du cumin auant que manger des porreaux, vostre haleine ne sentira par apres l'odeur des porreaux.

Venin. Le porreau pilé & appliqué en forme de cataplasme sur la morsure de beste venimeuse, est souuerain remede.

Flux de sang. Ius de porreau meslé auec vinaigre, frotté sur le front, appaise le flux de sang par le nez.

Difficulté d'vrine. La semence de porreau pilee & beuë auec vin blanc, guarist la difficulté d'vrine.

A couchement. Ius de porreau beu auec vin blanc, aide à accoucher les femmes qui trauaillent.

Crachemẽt de sang. Semence de porreau, pilee auec myrrhe, & ius de plantain, est souuerain pour appaiser crachement de sang, & flux de sang par le nez.

Semence de porreaux iettee dedans vn vaisseau de vin, empesche que le vin ne s'aigrisse, & s'il est aigre le fait retourner en sa bonté.

Pourceline ou Pourpier. *Chap.* 29.

Pourceline. LA Pourceline aime estre semee en Feurier, Mars, Auril, May & Iuin, non en autre temps: car elle ne peut endurer le froid, Elle vient en grande fecondité sur couches battues de vieil fien, ou en terre fort grasse par soy, ou meslee entre choux, oignõs, & porreaux: & depuis qu'elle aura prins l'amour de la terre, ne faudra tous les ans à reuenir sans labour: toutesfois elle demãde d'estre souuent arrousee: à fin qu'elle ne face point de souche, elle doit estre mise és ombres des arbres, & en mottes pleines d'herbes, non espesses, autrement elle ne se pourroit bien dilater.

Vertu du poorpier. Dysenterie. Le pourpier mangé guairist l'asperité de dents, & empesche le crachemẽt de sang: appliqué sur le front, appaise les douleurs de teste: mis sur le nombril faict mourir les vers des enfans, La deco

ction

ction de ses fueilles, ou de sa semence, ou l'eau qui en est distillee, est souuerain remede contre la dysenterie, & les vers des enfans. Vne fueille de pourpier mise sur la langue, appaise la soif Cataplasme fait de pourpier] & de farine d'orge appliqué sur le foye & les flâcs, fait vn œuure miraculeux contre les fieures ardantes. Liniment fait auec miel & pouldre de la racine de pourpier deseichee, guairist les fissures des leures & des mains.

vers, soif, fieures ardétes, fissures de leures.

Oignons. Cahp 30.

OIGNONS, de la plus grand' part veulét estre semez en Iãuier, Feurier, & Mars, en terre grasse, bié fumee, moite & amendee: & demandent estre replantez en Auril, loing à loing, bien sarclez & souuent labourez pour les faire grosir, & defendus du vent de galerne. Ceux que lon veut reseruer pour auoir de la graine, quand ils feront leur tige, & commenceront à monter, faudra mettre entre deux de petites perches pour les tenir droits, & empescher que les vents n'abattent leur tige. Lon les cueille en decours en temps serain & sec, quand les fueilles commencent à se seicher, & la semẽce commence à se noircir, car alors faut arracher les tiges entieres, & les seicher au soleil : & dit-on, qui les seme & plante quand la lune est soubs terre, ils en sentent plus fort & en sont plus menus: au surplus lõ les laboure ainsi que les porreaux. Mais il faut noter qu'ils aiment la terre rouge, & que pour les faire venir grands il leur faut en les plantant oster les cimes, & desnuer les testes : & vingt iour auant que les replanter, fouir la terre, & la laisser seicher, qu'elle n'ait aucune humidité. Et pour faire que les oignons ne se pourriront point, il les faut plõger en eau chaude, & les faire seicher au soleil, & apres qu'ils seront secs, les mettre dessus de la paille d'orge, en sorte qu'ils ne touchent point l'vn à l'autre.

Pour garder de pourrir les oignons.

L'oignon est meilleur pour en vser que pour en gouster : car qui mangera tous les iours oignons fort tẽdres auec miel à ieun, il en viura plus sainement.

Vertus de l'oignon.

Le ius d'oignon fait reuenir le poil, nettoye les oreilles sordides & purulentes, oste les taches blanches tant de la face que de tout le reste du corps : auec ius de fenoil guairit l'hydropisie qui cõmence: attiré par le nez, purge le cerueau: meslé auec graisse de poulle, deseiche les mules aux talons : appliqué auec linge sur les bruslures, les appaise.

Poil. Oreilles ordes, taches. Hydropisie. Mules aux talons.

L'oignon cuict en la braise, & mangé, guairit la toux : pilé

Toux.

Hemorrhoides. Morsures de chien enragé. Trenchees. Apostumes.

auec beurre frais, appaise les douleurs d'hemorrhoides, pilé auec miel & sel, est remede souuerain pour les morsures de chien enragé & autres bestes semblables: meslé auec graisse de poulle, oste les taches rouges & liuides de la face: cuit en vin ou en eau, puis pilé & fricassé en huile commun & appliqué en forme de cataplasme soubs le nombril, appaise les trenchees des femmes accouchees: cuict à la braise & meslé auec leuain & huile de lis, fait apostumer les tumeurs.

Ails. Chap. 31.

Ails.

AILS voulent estre plantez en mesme temps que les oignons, non de leur teste entiere, mais des petites dausses & parties esquelles lon aura diuisé & departi leur teste: seront plãtez loing à loing sur couches diuiseespar seillõs semblables aux rayõs des terresdu pays de Beausse, à fin que les eaux d'hyuer ne les puissent gaster. Car ceste plante demande terre seiche & peu humide, tresblanche, & non beaucoup fumee ny beaucoup grasse. Quand ils aurõt ietté trois fueilles, les faudra sarcler le plus souuent que lon pourra, car ils deuiendront plus beaux, & leur semence en sera plus grosse. Qui leur veut faire auoir grosse teste, auãt qu'ils iettent leur tige, leur faut oster les cimes, ou les fouler aux pieds, par ce moyẽ le suc retournera aux espics. Si vous les semez au decours de lune, & les arrachez aussi quand la lune est soubs terre, vous aurez des ails qui ne sentirõt si fort. Pareillemẽt ils aurõt vne saueur douce, si, quãd vous les semez, vous plantez parmy eux noyaux d'oliues. Le tẽps cõmode & propre à les cueilir est en decours, en tẽps serain & sec, quand leur tige ne se peut plus soustenir. Ils se gardent bien nuds sur la paille, ou pendus à la fumee en la cheminee, ou trempez quelque peu en eau salee. Vray est que pour les semer par apres, ne faut ny les mettre à la fumee ny les tremper en eau salee, car telle garde les rend steriles.

Ails doulx. Garde d'ails. Vertu de l'ail. Goust d'ails.

L'ail en viande apporte vne odeur assez mal plaisante à la bouche, & pour s'en guarantir, faut manger incontinent apres vne febue crue, ou vne coste de poiree bruslee és cẽdres, ou du persil tout vert: ou pour le mieux, si tu te delectes au goust de l'ail sans en retenir mauuaise halaine, vse de vinaigre dans lequel il ait trempé, ou bien fais frotter auec ails les plats ou tu mangeras ta viande, par ce moyen tu en auras le goust à la bouche, & si ton halaine n'en sentira aucunement mauuais.

Peste.

L'ail mangé à ieun est la theriaque des gens rustiques en temps

de peste

de peste, & autres maladies dangereuses, mesmes contre toute sorte de venin.

L'ail appliqué en forme de cataplasme sur morsure de serpent, ou de chien enragé, est souuerain remede. Morsure de chiē enragé.

Liniment fait d'ail, sel & vinaigre, fait mourir les lentes & poux. Lētes, poux.

Contre toux inueteree & de cause froide, sert beaucoup de frotter la plante des pieds, l'espine du doz, & lez poignets, d'vn vnguent ou liniment preparé de trois ails bien pilez & battus en sein de porc. Toux.

Contre douleurs de dents de cause froide, rien n'est meilleur que de tenir en la bouche vinaigre ou decoction d'ail, ou appliquer sur la dent dolente trois gousses d'ail pilees en vinaigre. Douleurs de dents.

Pour faire mourir les vers des petis enfans est bon de leur faire manger des ails auec beurre frais, ou bien leur en faire cataplasme sur l'estomach. Vers.

Ceux qui ont difficulté d'vriner, ou qui sont subiects au calcul, recoiuent grand allegement à manger des ailz. Difficulté d'vrine.

Pour garder que les oyseaux ne facent tort aux fruits nouueaux des arbres, faut pendre aux rameaux des arbres quelque quantité d'ail. Oyseaux.

Eschallottes ou Appetis. Chap 32.

ESCHALLOTTES ou Appetis viēnēt mieux d'estre plantez que semez: car quād ils sont semez, il n'en faut esperer grande beauté auāt la seconde annee. on les peut planter depuis le premier iour de Nouembre iusques au mois de Feurier, pour en auoir le fruit au printemps prochain, & se plantent comme les ails: mais ce pendant les faut cueillir auāt que la violette de Mars fleurisse, car si on attēd qu'elle ait fleury, on les trouuera biē fort diminuez & chetifs. Lon pourra cognoistre quād ils serōt meurs, si lon voit que leurs fueilles se deseichent par bas: pour leur faire auoir grandes & grosses testes faudra mettre à l'entour de leurs racinees des carreaux, comme auons dit des pourreaux. Eschallottes.

Quād à l'vsage des eschallottes, il n'en faut esperer grand aide ny profit, sinon pour ceux qui sont plus addonnez à leurs voluptez qu'à leur santé: car l'eschallotte ne sert à autre chose qu'à inciter les personnes aux actes veneriens. Vertu des Eschallottes.

Persil. *Chap* 33.

Persil.

LE Persil ne requiert pas grãd labour,&aime terre pierreuse & sablonneuse. Ne demande aussi grãd solage:parquoy sera bon le semer sous les treilles: sur tout il demande fort estre arrousé:& qu'ainsi soit, quand il est semé ou planté pres de quelque fontaine ou ruisseau, il croist fort beau & en grãde quantité.Et si quelqu'vn en veut auoir qui ait les fueilles larges,faut qu'il mette dans vn linge clair tant de graine qu'il en pourra prendre auec trois doigts, & la mette ainsi dedans les carreaux : ou bien faut mettre dans vne crotte de cheure quãtité de graine de persil,& le planter ou semer ainsi ; & qui le voudra crespu, il faudra piler la graine d'vn pilon de saulx, tant qu'elle se descouure & despouille,puis l'enuelopper en linges, & la mettre en terre. Autrement, sans auoir ceste peine,on le peut faire crespu en quelq̃ sorte qu'il soit semé,si on roule vn cylindre ou pierre ronde par dessus, aussi tost qu'il cõmence à croistre:il fait bõ le semer depuis la my May iusques au solstice,car il demande aucunement la chaleur.

Tant plus vieille est sa semence, tant mieux vaut, & en dure plus long temps sans estre semé, en sorte qu'il ne sera besoin en semer ou planter de cinq ans, encore qu'estant semé il ne sorte plustost hors de terre qu'au soixantiesme iour Toutesfois pour le faire auancer & croistre bien tost,faut que sa graine trempe en vinaigre quelque temps, puis soit semee en terre bien labouree & remplie à moitié de cendre de cossats de febues : & dés qu'elle sera semee,l'arrouser souuent & legierement auec bien peu d'eau de vie, & incontinent apres l'arrousement, la couurir par dessus de quelque piece de drap, à fin que sa chaleur ne s'exhale. Par ce moyen en bien peu d'heure elle commencera à sortir, & alors la faudra descouurir de la piece de drap,& l'arrouser souuẽt, par ce qu'elle iettera vne tige haute & grande à merueille.

Vertu du persil.

Cataplasme fait de fueilles de persil auec mie de pain blanc guairit les dartres,resout les tumeurs des mãmelles,& fait perdre le laict aux femmes accouchees.

Accouchement.

Le ius de persil tiré auec vinaigre, & meslé auec bien peu de sel,aide à accoucher aux femmes qui sont en trauail.

Haleine puante.

L'vsage frequent du persil oste la puanteur d'haleine,parquoy ceux qui veulent hanter les grãdes compagnies, & qui ont mauuaise haleine, doiuent estre munis des fueilles recentes de persil, pour mascher ou tenir en la bouche.

La decoction de racines ou fueilles de persil sert à faire vriner, à ietter grauois retenu aux conduits de l'vrine, & à appaiser la colique & douleur de reins, vsurpee en forme de fomentation sur les parties dolentes. Vriner, colique, douleur de reins.

Les fueilles recentes de persil espandues sur l'eau des estangs & piscines: recreent & resiouissent les poissons malades. Poissons.

Roquette. Chap. 34.

ROQVETTE, herbe frequẽte aux salades, bonne pour tẽperer la froideur de la laictue, se peut semer & planter, tant en hyuer qu'en esté: car elle ne craint le froid, ny autre importunité d'air: ne requiert grãd labour, aime toutesfois d'estre sarclee & fumee en terre sablonneuse. Roquette.

La roquette ne se doit manger seule & à part, pour l'excessiue chaleur qu'elle apporte à ceux qui en vsent: aussi on luy donne pour compagnie la laictue quand lon en veut manger en salade, car l'vne tempere l'autre. Elle est bonne neantmoins pour faire vriner. appliquee en forme de cataplasme sur le penil: & dit on que trois fueilles de roquette cueillies de la main gauche, & pilees en hydromel, prises en bruuage, sont souueraines contre la iaunisse & dureté de rate. Vertu de la roquette. Iunisse, dureté de rate.

Ache. Chap. 35.

ACHE doit estre semee en terre bien labouree & pres d'vne muraille: car elle aime l'ombre, & vient biẽ en tout terroir. Et apres qu'on l'aura vne fois semee, si on ne l'arrache du tout, en y laissant vne tige d'an en an pour grainer, elle durera à iamais, & ne la faut gueres sarcler. On la peut semer depuis le mois de Feurier iusques au premier de Septembre: elle a vertu semblable au persil. Ache.

Cerfueil. Chap. 36.

LE Cerfueil aime d'estre semé sur terre bien fumee en Feurier, Mars & Auril, aucunefois en Aoust, & Septembre, pour en auoir l'hyuer, & veut estre souuent arrousé. Cerfueil.

Le cerfueil excite l'appetit, & est souuerain pour faire vriner & purger le sang. Vertu du cerfueil.

Coq & Sanemonde. Chap. 37.

Coq & sanemonde.

COQ & Sanemonde, herbes fort plaiſantes pour donner quelque gouſt d'eſpice aux potages & ſalades. Elles veulent eſtre ſemees en Auril & en May, & tranſplantees en Nouembre.

Toutes deux on gouſt de poyure & de cloux de gyrofle, parquoy elles ſont bonnes à conforter l'eſtomach. Aucuns pour exciter l'appetit en font ſaulſe verte auec ozeille pour manger auec la viande.

Aſperge. Chap. 38.

Aſperge.

ASPERGE vient au printemps en terre plaine & vnie, & ne demande eſtre arrouſé ſinon quelque peu en Automne. Lon le ſeme en foſſes profondes de trois doigts, & deux ou trois graines en chacune foſſe diſtante de l'autre enuiron de neuf doigts, & quarante iours apres les graines s'amaſſent & ſe ioingnent enmble, & ſe font vn: lon le doit ſarcler ſouuēt, & ne le faut remuer la premiere annee, & n'eſt bon à manger que de trois à ſix ans tranſplanté, & ſouuent ſarclé.

L'annee d'apres qu'elle ſera plantee, on luy pourra bien oſter quelques vnes de ſes tiges, & en laiſſer d'autres pour grainer.

Les tiges qu'on oſtera ſeront couppees, nō arrachees, de crainte de faire tort à la racine.

Moyen d'auoir quātité d'aſperges.

Pour auoir belles aſperges & en quantité, ſemez aux rayons où vous les replanterez, poudre de cornes de moutons, où de beliers ſauuages, ou autres: & puis les arrouſerez. C'eſt pour ce que aux prez ils viennent naturellement.

Aſperge peut croiſtre de la corne de mouton ou de belier.

Autres diſent (choſe toutesfois admirable) qu'il ne faut que percer leſdites cornes, & les enfouir en terre bonne, elles produiront aſperges. Et pour faire que ſouuēt les aſperges produiſent, il faut ſerfouer & ſarcler les racines en cueillant le fruict: car la plante eſtant ainſi traittee portera fruict autres fois.

Vertus de l'aſperge.

L'aſperge fait vriner, ouure les obſtructions des reins & du foye. Sa racine appliquee ſur les dents dolentes, appaiſe la douleur: miſe en decoctiō & beuë ſouuent, diſſout la pierre & calcul.

Targon. Chap. 39.

Targon.

TARGON, que les iardiniers nomment eſtargon, ſe fait de graine de lin, picquee en pluſieurs endroits de la teſte

d'vn

d'vn oignon rouge, qui soit le plus fort que lon pourra trouuer, & mis en terre bien fumee: & apres qu'il aura germé la hauteur d'vn pied ou enuiron, il en faut prendre la bouture, & la replanter en mesme terre, & l'arrouser souuent.

Le targon a semblable vertu que la roquette: & ne se doit mãger à part & seul, mais auec laictues & herbes semblables.

Cresson, & Berle. Chap. 40.

CRESSON de cailler & alenois, & aussi la Berle, aiment les lieux humides, & les riuages des fontaines & petits ruisseaux: parquoy ne demandent autre labour és iardins, sinõ d'estre tousiours arrousez, & qu'elles ayent tousiours l'eau au pied. Cresson. Berle.

Tous les deux ont grande vertu contre la pierre & difficulté d'vrine: & outre-ce le cresson de iardin mis en cataplasme ressout les carboucles, les gouttes sciatiques, les furuncles, & toute autre sorte d'apostumes, principalement s'il est meslé auec leuain. Vertus du cresson & de berle.

Le ius de cresson instillé dans l'oreille, guairist la douleur des dents venant de cause froide. Douleur de dents.

Contre paralysie de la langue, la graine de cresson maschee & tenue en la bouche, est bonne. Contre paralysie des autres membres, faut appliquer sur lesdits membres sachets pleins de graine de cresson, qui ayent bouilli en vin: ce mesme remede est bõ pour la colique. Paralysie. Colique.

Saffran. Chap. 41.

QVANT au Saffran, comme sera dit cy apres, il aime terre moyenne, & toutesfois biẽ aëree: & vient bien és lieux où lon aura planté l'oignon. Il n'aime l'eau, craint la souris & la taupe: & vient mieux planté d'oignon que de semence. Lon le plante par seillõs en Auril, ou May: & les laisse-lon premieremẽt meurir les oignons amoncellez enuiron huit iours à l'ombre du soleil, & les plante-lon auec la racine en terre bien fouye, & loing l'vn de l'autre enuiron demy paulme, & trois doigts en profond. Aucuns les plantent pour le mieux, depuis la my Aoust, iusques à la my Septẽbre, & les laissent en terre deux ou trois ans: & chacune annee en Auril & May, lon lie l'herbe qui sera seiche, & la refoule aux pieds enuirõ deux doigts en fons, sans offenser l'oignõ: & apres auoir bien nettoyé les herbes, quand la fleur sera meure, Saffran.

comme en Aoust,& vers l'Automne, lon la cueillira au matin à soleil leuant,& la reseruera-on en lieu clos,& seichement.

Bonté de safran.

Au surplus on cognoistra le bon saffran s'il teinct les mains de sa couleur,& s'il a vn odeur quelque peu acre & poignant, qui n'est pas beaucoup fragile.

Le saffran prins en bien petite quantité est bon pour foiblesse d'estomach & faillance de cœur,preserue de s'enyurer,& guairist de morsure de serpent & d'araignees.

Naueaux & Nauets. *Chap.* 42.

Nauets.

NAVEAVX & Nauets se sement d'vne mesme façon en terre bien beschee, & amendee, ou que lon veut desfricher:ou en estoules qui auront esté nouuellement bien labourees,ou entre le mil & le panic, & mesle-lon la semence parmy la terre en poudre menue,pour la semer plus clair,& ne doit estre plus vieil le de trois ans : car quand elle passe trois ans, elle produit des choux. Et s'ils viennent trop dru, lon en oste vne partie pour transplanter ailleurs.Il les faut bien sarcler & bescher, & garder les plus beaux & plus grands,pour en auoir de la semence; lon les seme en Aoust.

Pour les semer on doibt attendre que la terre ait esté nouuellement arrousee de pluie : car ils en viennent mieux. Et sur tout ne faut qu'on les seme en terre ombrageuse : car les ombres leur sont du tout contraires,encores que la terre soit bonne & fertile.

Cueillette & garde de naueaux.

On les cueille en Nouembre, & les garde on en hyuer sur du sable és caues pour les manger durant l'hyuer & le temps de caresme : ie m'en rapporte à ceux de Maison & Vau-Girard pres Paris, lesquels en font cueillettes & amas tous les ans pour les vendre à Paris.

Raues. *Chap.* 43.

Raues.

Raues nourriture des Limosins & Sauoisiens.

RAVES ne sont beaucoup differétes des naueaux & nauets,sinõ en grosseur & en saueur.Car les raues sont de beaucoup plus grosses, & d'vn goust plus plaisant que les naueaux. Ie mẽ rapporte aux Limosins & Sauoisiẽs,qui n'ont viãde plus exquise que les raues:&pour ce regard sont sur tout soingneux de leur

culture cõme d'vn rapport de la terre qui leur est autãt, voire pl⁹ cher & plus necessaire que le froument. Car ils nourrissent eux & leur bestail des fueilles, tiges, caulicules, sommitez & racines de raues: de sorte qu'ils crient à la faim quãd en leurs pays les raues sont gelees, ou ont receu quelque iniure du ciel.

La façon de les cultiuer est quasi semblable à celle des naueaux. Vray est qu'elles demandent estre semees plustost en Septembre qu'en autre temps, en terre moicte, bien fumee & soingneusement amendee : par ce qu'elles se resiouissent & deuiennét plus belles & de meilleur goust par le froid, neiges & brouillars, qu'en temps serain : qui est la seule cause qu'au pays de Sauoye & Limoges elles y croissent douces, tendres, belles & grosses, à raison des brouillars, neiges, & froidures qui y sont frequentes. Quand on les seme au renouueau, faut se donner garde que leurs fueilles ne soyent rongees d'araignees & autre vermine : & pour les deliurer de ce malheur sera bon vn iour auant qu'on les vueille semer, de mesler parmy leur graine de la pouldre qu'on trouue sur le plancher, ou bien de la suye du four ou cheminee, puis les arrouser d'eau, à fin qu'elle en prenne quelque humidité: & quand elle sera ainsi destrempee la semer le iour ensuiuant. C'est vn miracle en nature que d'vne tant petite graine croist vn fruit si gros, lequel aucunesfois poise iusques à trente ou quarante liures. Faut sur tout se dõner garde que leur semence ne soit plus de trois ans : car autrement au lieu de raues elle produiroit des choux. Pour les auoir belles & grosses, dés qu'elles seront aussi grandes que le doigt, les faut transplanter loing à loing, puis les couurir de terre & fouler bien fort : car le suc qui se fust conuerti en fueilles & tige, se conuertira à l'augmentation de la racine.

La graine de raues est fort petite.

Belles raues.

La cueillette s'en doit faire en Nouembre, & pour les garder le long de l'hyuer, faut les enterrer en fosses, ou les couurir de fueilles, ou de semence de moustarde.

Garde de raues.

L'vsage des raues n'est pas fort bon pour la santé, toutesfois leur decoction est fort souueraine pour lauer les pieds des podagres.

Vertus des raues.

Raiforts. Chap. 44.

RAIFORTS sont proprement ce que l'on appelle à Paris Raues, desquelles on vse auec les viãdes en forme de salade pour exciter l'appetit. Ils viẽnẽt mieux d'estre

Raiforts.

plantez que semez. Et y a deux saisons de les plãter ou semer: sçauoir est en Feurier, si nous voulons auoir du fruit au temps nou ueau: & en Aoust ou Septembre, si en voulons auoir plustost: & ceste cy sans doubte est la meilleure, par ce que le raifort en tẽps froid croist en racine, & en est plus tendre, mais en temps chaud ou serain, croist en tige & en fueilles. La maniere de les gouuerner, est de les mettre bien auant en terre fort labouree & fumee, & apres qu'ils sont grãdets, les recouurir encores de terre, & leur oster leurs fueilles: car ils en viennent plus doux & plus plaisans. Ne les faut planter ny semer à l'entour des vignes ou des treilles: car ils sont du tout ennemis de la vigne, laquelle ils font couler par leur voisinage à raison de leur acrimonie. Aussi lon dit que les raues empeschent l'yurongnerie, par ce qu'ils diminuẽt beaucoup de la vertu du vin.

Raiforts cõtraires au vin.

Raiforts doux.

Pour auoir raiforts doux, leur graine doibt estre trempee en vin miellé, ou ius de raisins boullis. Et faut les arrouser souuent d'eau salee pour les auoir plus tendres & moins aigres: car l'eau salee diminue beaucoup de leur amertume: aussi nous voyons que coustumierement on les mange auec sel & vinaigre.

Bonté de raiforts.

On cognoist leur bonté par leurs fueilles, lesquelles tant plus sont douces à manier, tant plus tendres & plaisantes au manger sont les raiforts. L'escorce aussi demonstre le semblable, car tant plus tenue est, tant plus gracieux sont les raiforts.

Vertus de raiforts.

Les medecins tiennent que les raiforts entre autres incommoditez excitent des rouẽts à la bouche de ceux qui en mangent, mais telle incommodité se peut corriger, si incõtinent apres lon mange quelques brins d'hysope, ou de thyn ou d'origan, ou si on les mange auec huile: ioinct que pour ceste seule incommodité, elles apportent mille autre profit pour la santé des personnes.

Bruits d'oreilles.

Le ius de la racine instillé dans les oreilles, appaise les vents & bruits d'oreilles: beu auec hydromel guairist la iaunisse.

Leurs fueilles cuittes en potage au lieu de choux, deliurent les oppilations du foye & de la ratte. Leur semence pilee & passee auec vin blanc, est souueraine contre toute sorte de venins, & autres maladies dangereuses. Leurs racines mangees à ieun preseruent de tous venins, Lon tient pour asseuré que les raues trempees en vin puant en ostent du tout le mauuais goust. Elles nettoyẽt les taches du visage, guairissent les places du corps marquees de scions de verges, & remplissent les lieux où il n'y a point de poil. Sur tout il n'y a point de remede plus certain cõtre douleur de reins, pierre, grauelle, & difficulté d'vriner, que de boire soir & matin à l'issue & entree du lict deux ou trois doigts enuiron

Mauuais goust.

Taches.

Grauelle & calcul.

uiron de vin blanc tiede, où ayent trempé l'espace de huit heures escorce de raues auec la quatriesme partie de noyaux de nefsles puluerisees. Pour mesme effect lon peut preparer vn vin pour vser long temps, où lon ait fait tremper quelque temps pouldre de raues deseichees. Ie ne veux oublier à mettre par escrit, que le frequent vsage de raiforts fait auoir quantité de laict aux nourrices. Que l'eau tant puante soit elle où auront bouillis raiforts, en deuiendra meilleure. Quantité de laict.

Panis, Pastenades, Carottes, Cheruis. Chap. 45.

PANIS, Pastenades, Carottes & Cheruis, se semẽt tous d'vne mesme façon en terre bien beschee, fumee & labouree fort auant : mais il ne les faut semer espez, à fin qu'ils croissent plus grands & plus gros. Ils se plantent aussi de mesme façon, & le temps de les semer & planter est en Automne & au renouueau: toutesfois l'Automne est le meilleur, pour en auoir au temps de Caresme. Qui veut que leurs racines soyent belles, grandes & grosses, leur faut souuent oster les fueilles. Panis, pastenades, carottes & cheruis.

Tous ont vertu de faire vriner, d'appaiser les douleurs coliques, & de prouoquer les mois des femmes. Vertus.

Seneué. Chap. 46.

SENEVE aime terre grasse, & se seme auec la poudre auant l'hyuer & apres, & le faut souuẽt sarcler & arrouser: ne demãde toutesfois d'estre semé trop espez, car il se multiplie facilement. Là où il aura esté semé est difficile à desenger puis apres, & la semence se garde cinq ans, laquelle tant plus recente elle est, tant meilleure est pour semer & pour manger. Lon cognoist sa bonté quand rompue ou concassee auec les dents, on la trouue verte par le dedans, non blanche, car si elle est blanche, elle est vieille, & ne vaut rien pour semer ny pour manger. Celle que tu voudras reseruer pour manger, sera bon d'en transplanter l'herbe: car elle en iettera plus grande cime, & viendra plus belle : mais celle que tu veux dedier à semer, ne la dois transplanter ny changer de son gueret. Bonté de seneué.

La semence de seneué maschee & tenue sous la langue, vaut Vertus du seneué.

contre paralysie de la langue, mesme contre toute sorte de paralysie, si sur le lieu dolent lon met vn sachet plein de graine de seneué qui ait bouilli premierement en vin.

La poudre iettee és narrilles fait esternuer, & nettoyer le cerueau des superfluitez.

La decoction de seneué appaise la douleur des dents de cause froide, & beuë rompt la pierre, & prouoque les mois des femmes, elle nettoye les cheueux, & les garde de choir.

L'huile de seneué est souueraine à faire liniment pour les gouttes sciatiques & imbecillité de nerfs.

Concombres. *Chap.* 48.

Pauot.

LE pauot doit estre semé en Septembre en lieux chauds & secs, & autres endroits, depuis Ianuier iusques en Mars, & le seme-lon auec les choux communement. Il vient mieux quand il est semé és lieux où lon a bruslé du sarment.

Pauot. *Chap.* 46.

CONCOMBRES se sement sur la couche au mois de Mars: & pour le danger des gelees, lon les couure de paille iusques à la my May, qui est lors qu'il les faut replanter sur terres bien fumees & espesses, pour les laisser ramper & meurir par terre, ou bien sur couches remplies de terre grasse & fumees, hautes d'vn grand pied. Pour les semer, faut planter ensemble quatre ou cinq graines loing à loing de deux pieds, & ne les sarcler aucunement, par ce qu'ils deuiennent plus beaux quand ils sont enuironnez d'herbes. Il est bon les souuent arrouser iusques à ce qu'ils iettent dehors & produisent, voire encores apres quand le temps aura esté quelque peu sec: car le concombre de son naturel aime l'humidité, de faict que si lon met vn vaisseau plein d'eau soubs le concombre, on le trouuera le iour suyuant aualé de trois doigt. Il craint le tonnerre & la foudre du ciel, & pour ceste cause ne le faut planter en tel temps: ny mesme en esperer grand rapport és annees esquelles l'orage du temps est tel: car ils flettrissét du tout. Si on le veut auoir beau, on le doit cueillir en pleine lune: car en ce temps il grossist, & en autre il diminue. Au surplus il ne faut approcher pres de sa souche quelque vaisseau plein d'huile par ce que le concôbre sur tout hait l'huile, & ne peut profiter si celuy qui le cultiue a manié de l'huile.

Huile ennemie du concombre.

L'vsage

L'vſage de concombres eſt totalement pernicieux : parquoy les vaut mieux dedier pour la nourriture des mules, mulets & aſnes, auſquels leur fruict eſt fort plaiſant & profitable, que pour le mãger des hommes. Vray eſt que leur ſemence miſe en decoction, prouoque l'vrine, appaiſe la chaleur des reins, & diminue l'ardeur & ſoif de la fieure. Lon dit auſſi que le concombre mis de ſon lõg pres d'vn petit enfant qui ait la fieure, de meſme grandeur que l'enfant, le deliure entierement de la fieure. Vertus du concombre.

Courges. Chap 40.

COVRGES demãdent telle terre & telle culture que les concombres: vray eſt qu'on les doit ſemer plus au large, ſur ſieges de treilles, perrons & berceaux, pour donner le plaiſir de voir le fruict pendant pluſtoſt que ſur couches: car elles ne demandent à ramper par terre comme les concombres, mais à monter haut. Auant que les plãter faut mettre tremper leurs graines vne nuict entiere en eau, pour les bien choiſir & cognoiſtre leur bonté : & en ce regard on prendra celles qui iront au fond, & laiſſera lon les autres qui flotteront par deſſus l'eau, comme inutiles & de nul valeur à eſtre plantees. Courges. Bonté de graine.

Les graines ſeront miſes deux enſemble, la pointe en haut en foſſettes profondes & larges de deux pieds, à trois ou quatre pieds loing l'vne de l'autre, remplies de vieil fien bien menu : ou pour les faire leuer pluſtoſt, de fien de cheual tout chaud venant de l'eſtable. Ne demandent grand ſoin au reſte, moyennant qu'elles ayent l'eau à plaiſir : combien que celles que lon arrouſera le moins, en feront de ſaueur plus plaiſant. Vray eſt que la bonté & beauté des courges depend totalement de bien choiſir & bien planter leurs graines : car des graines qui ſont proches du col de la courge, viennent les longues : de celles qui ſont au milieu, les rondes : des autres qui ſont aux coſtez, les courtes & eſpeſſes : à raiſon dequoy, ſi lon veut auoir groſſes courges qui ſeruent à faire vaiſſeaux & bouteilles, quand elles ſeront ſeiches, faut prendre de la graine du milieu de la courge, & la planter la teſte contre bas ; mais qui en voudra pour vendre & pour manger, il faut prendre de la graine du col, & la ſemer droicte, car ainſi le fruict en viendra long & plus tendre, & de plus grand pris. La cueillette des courges que lon dedie pour ſemer, ne ſe doit faire auant l'hyuer, & apres qu'on les aura cueillies les faut mettre ſeicher au ſoleil, ou à la fumee, autrement Courges lõgues. Rondes. Courtes. Cuillette de grains.

leurs graines se pourriroiēt: mais les autres que lon mange, se doiuent cueillir quand elles sont meures.

Vertus des courges.

L'vsage de la courge n'est tāt pernicieux que celuy des cōcombres, moyennant que lon tempere son aquosité auec choses à ce necessaires. Les medecins tiennent que rien n'est plus souuerain pour appaiser l'ardeur des fieures ardentes, temperer la soif, & lascher le ventre, que d'vser souuēt de ius exprimé de courges cuittes sans eau en vn pot de terre neuf, mis dans le four.

Melons & Pompons. Chap. 50.

Melons & Pompons.

LES Melons & Pompōs ne sont si aisez à faire venir en ce pays, mais on les y cōtraint par labeur & artifice, encores ne peut-on si biē faire, qu'ils ne viennent en saison de grāde chaleur: car telle fois l'esté est si diuers & entremeslé de froidures, ou trop sec, ou trop moitte, qu'il les retarde iusques en l'Automne, & vers les vēdāges. Parquoy nous est de necessité de les haster par fiens, & chaleur de couches. qui n'est toutesfois la santé des personnes: car en ce pays lō voit beaucoup plus de cressonnieres que de melonnieres. Il faut dōc prendre la graine de melon, qu'aurez reseruee en vostre melonniere, iusques à parfaite maturité, & la garder pour en faire d'autres: car elle vaut mieux ainsi prise dans le melon, & reseruee en sa substāce & en son corps: & si vous voulez qu'elle sorte bien tost, faites-la tremper six ou dix heures en eau tiede, puis faites, enuiron le dixiesme iour de Mars, des fossettes sur vostre couche, à trois ou quatre pieds loing l'vne de l'autre, & profondes & larges de deux pieds, & emplissez de vieil fien & bien menu, & de terre noire bien desliee ensemble, qu'il ne s'en faille que deux doigts qu'elles ne soyent pleines. Aucuns y mettent le fien de cheual tout chaud venant de l'estable, pour les faire plustost leuer: & là dessus piquez-y six ou dix grains de vostre pompon, la pointe contre bas (combien qu'aucuns n'y en mettent que iusques à quatre ou cinq) & les recouurez doucement sans trop piler ny fouler. Puis pour le danger de gelees, couurez-les de paille, ou de nattes esleuees & soustenues auec des bastōs fichez en vostre couche par voye; ou, si vous en auez la commodité, de grandes planches, tables en ais souslevez & soustenus sur des pierres ou plastrats, par voye, qu'elles ne touchēt contre la couche, de sorte que les puissiez leuer quād le soleil sera fort, & remettre quant la galerne donnera, ou que les gelees viendront. Et si tost que le melon aura fait fueilles assez

grandes, il le faut arrouser auec la lisiere de drap qui trempe incessamment dans le godet plein d'eau, & continuer cest arrousement en lieu fort sec: encores qu'ayez replãté vos melons, iusques à ce que le fruict en soit gros cõme oranges: & les replanterez apres la my May en ce pays, hors le dãger des gelees, enuiron cinq ou six pieds l'vn de l'autre, sur planche bien cultiuee & fumier.

La cueillette des pompons & melõs se doit faire quãd ils commencẽt à laisser leur queuë, & rendent vn odeur fort plaisant par le bout, & alors les faut garder soigneusemẽt des chats qui en sõt fort amoureux: faut toutesfois obseruer que ceux que lõ appelle pompons d'hyuer, ne meurissent iamais sur leurs couches, mais pour les faire meurir, les faut cueillir & pendre au plancher, & dés qu'on les varra iaunir, les manger. Cueillette de melons.

Au surplus, pour parler de leur bonté, faut sçauoir qu'il y a diuersité de pompons, les vns sont femelles, que lon appelle Pomponnes, & tels sont les plus longs, & n'ont leurs rides eminentes: les autres sont gros & ventreux, & ont leurs rides fort eminẽtes, & estendus, depuis la queuë iusques à l'œil. Les vns sont appellez Turquins, qui ont la coste fort verte, tirant sur le noir: les autres ont la figure de coin, & sont proprement nõmez Melõs, lesquels ont la chair plus ferme & solide que les pompons, lesquels aussi n'ont tant de rides en leurs costes, ny tãt d'humidité en leur cauité, & ne sont si gros, & ont la chair blanchastre, & ont plus de semence que les pompons. Les autres peuuent estre nommez Citrouilles, qui ont la forme & couleur de citron, & leurs fueilles diuisees par plusieurs petites lignes semblables aux plumes ou ailes d'oiseaux. Les autres sont pompons d'hyuer, qui ne sont si gros que les pompons cõmuns. Or les meilleurs de tous sont les melons, pompons turquins, & ceux qui sont faits sucrins quand leur graine a trempé en eau bien sucree ou en miel. Bonté de melons. Põpons sucrins.

Quant à leur vsage, ils sont quelque peu plus delicats & plus plaisans que les concombres, moyennant qu'ils ayent la chair ferme, & leur cauité seiche, autrement ils sont plus propres pour la nourriture des chats qui en sont amoureux, ou des mulets & asnes qui en deuiennent gras, que pour le manger des hõmes: toutesfois c'est chose bien esprouuee qu'vn morceau de melõ ou de pompon mis dans le pot où cuict la chair, la fait plustost cuire. Vertus de melons. Melon fait cuire la chair.

Les medecins aussi asseurent que la semence, tant des melons que des pompons couuerte de sucre, ou sans sucre, est vn souuerain remede pour faire vriner, temperer la chaleur de reins & cõminuer le calcul.

Singularitez pour les Concombres, Citrouilles, Courges, Melons, & fruicts semblables. Chap. 51.

SI la planche du melon n'est si grasse, & moins fumee que celle du cõcombre, ou de la courge, & si on ne l'arrouse point si tost qu'il est né, il en vient plus ferme, plꝰ sauoureux, & en est plustost meur.

Pompons, courges & concombres sans graine.

Pour faire pompons, concombres & courges sans graine, faites tremper vostre graine en huile de sesame trois iours deuant que la semer.

Pour auoir concõbres de telle forme & figure que lon voudra, quand ils sont encores petis, les faut mettre auec leur tige dans vaisseaux ou bouteilles qui ayent par dedans quelque figure, & les lier à l'entour: car ils rempliront les portraits & characteres. Aussi pour les faire longs, faut mettre leurs fleurs dedans vne canne bien curee & vuidee de sa moelle: car le concombre y croistra tout du long. Ou bien mettre prez eux quelque vaisseau plein d'eau distant de demy pied: car comme auons dit, les concombres ayment tant l'humidité, que le voisinage de l'eau les fera croistre & allongir: autant en est-il de la courge.

Auancemẽt de croistre.

Pour les auancer de croistre, il les faut semer en casses ou mannequins, ou autres grands vaisseaux qui se puissent porter & rouller ou trainer de lieu à autre au Soleil, mettre à l'abry & à couuert, hors du danger du mauuais vent & des gelees. Et quand ils commenceront à croistre, rongnez leur les bouts.

Pour les guarentir de la vermine & des pussons, semez de l'origan à l'entour, ou en picques des branches entre les plantes.

Concombre sans eau.

Pour faire que le cõcombre ou melon n'aura point d'eau, remplissez à moitié de paille ou de sarmẽt biẽ menu la fossette qu'aurez faite pour semer vos graines, & y mettez la terre par dessus, puis vos graines: & ne les arrousez point, ou bien fort peu.

Pompons ou melons laxatifs.

Pour faire melons ou concombres laxatifs, arrousez les cinq iours durant, & cinq fois le iour d'eau où ait trempé la racine du cõcombre sauuage, l'espace de trois iours. Autrement dechaussez les si tost qu'ils auront fait germe, & les fumez en pied d'enuiron deux onces d'ellebore ou veratre noir destrempé en eau: puis les recouurez. Autrement, faites tremper la graine auant que la semer, par trois iours en vne infusion de scammonee.

Pompons odorans.

Pour faire pompons odorans & qui fleurent bon, mettez leur graine parmy les roses seiches, & les semez ensemblement, ou

bien

bien mettez tremper leur graine, auant que la semer en eau de damas ou de perfum.

Pour faire Pompons ou concombres sucrins, faites tremper la graine en eau bien sucree, ou en miel: & pour les faire doux, en du laict, & ainsi les semez. Pompons sucrins.

Pour faire qu'ils se garderont long temps sans estre gastez ou corrompus, il les faut arrouser de ius de iombarde, que lon nomme autrement, ioubarbe. Pompons de garde.

La femme estant en ses mois, se pourmenant par les plāches de pompons, courges, & concombres, les fait seicher & mourir: le fruit qui en reschappe, sera amer. Fēme en ses mois, fait sei cher & mourir les pompons.

Les concombres demeurent frais long temps, s'ils sont mis en lie douce de vin, ou bien en saumure, ou s'ils pendent en vn vaisseau où il y aura vn peu de vinaigre. Cōcombres long temps frais.

Les pompons auront l'odeur de roses, si leur graine est meslee auec roses seiches, puis semee tout ensemble, & alors sont fort vtiles pour estancher la soif en fieure ardente. Pompons ayans odeur de roses.

Fraises. *Chap.* 52.

FRAISES n'ont besoin de grāde culture, moyennant qu'on les plante en quelque lieu vmbrageux: par ce qu'elles se delectent grandement de l'ombre des autres plantes, aussi on les void croistre parmy les bois de haute fustaye sans aucune culture. Faut marquer vne innocence, voire quasi chose miraculeuse, aux fraises, lesquelles encores qu'elles rampent contre terre, & qu'elles soyent assiduellement foulees des serpens, lezards & couleuures & autres bestes venimeuses, toutesfois elles n'en sont infectees, ny acquierent aucune saueur veneneuse, qui est vn signe qu'elles n'ont aucune affinité auec le venin. Fraises. Innocence des fraises.

Entre autres commoditez qu'elles apportent, le ius ou vin que lō exprime des fraises, est souuerain pour oster les rougeurs & petites gratelles qui viennent au visage de chaleur de foye, mesme pour appaiser les rougeurs des yeux, & effacer les taches & boutons de ladrerie. Semblablement la decoction de la racine & fueilles de fraises faite en vin, est singuliere pour la iaunisse, si on en boit quelque temps au matin. Vertus des fraises.

Bref discours des herbes medecinales: & premierement des Maulues & Guimaulues. Chap. 53.

Planches pour les herbes medecinales.

NOVS auons cy deuant dedié aucunes plãches sur le bas du iardin potager, pres la muraille du clos fruictier, pour les herbes medicinales, desquelles nous voulons que la fermiere ait la cognoissance pour donner remede aux maladies de ses gens. Et pour ce regard ne sera trouué estrange si nous touchõs quelque mot de la culture d'aucunes plus visitees & familieres aux fẽmes, laissãs la plus ample & plus exacte descriptiõ d'icelles à ceux qui en font professiõ: car l'intention de mõ but est d'ẽseigner au fermier & fermiere de nostre maison rustiq̃ ce qui peut estre necessaire pour l'entretenemẽt de sa maison & de sa famille. Or nous cõmencerõs aux Maulues, cõme à celles qui sont les plus frequẽtes.

Maulues.

Maulues, encores qu'elles viennent par tout, toutesfois si on les veut semer, faire on le pourra plus commodément en Automne qu'en autre temps, à fin que leur croissance en longueur soit reprimee par la vertu de l'hyuer: car tant plus la maulue est petite, d'autãt en est meilleure. Elles aiment terre grasse & humide, & demandent estre transplantees dés qu'elles aurõt ietté quatre ou cinq fueilles: cõbien que seroit bien le meilleur de ne les point transplanter, car leur saueur en est meilleure: ains à fin qu'elles ne facent hautes & grandes tiges, dés qu'elles seront sorties hors de terre faut mettre quelque petite tuille au milieu de leurs fueilles, Veulent estre souuent sarclees, & quand on les transplante, si on lie leurs fueilles par le bout, elles produiront vne racine touffue.

Guimaulues

Les guimaulues demandent semblable culture que les maulues, par ce qu'elles sont de leur espece: & en toutes les deux, principalement en la maulue faut remarquer, comme chose miraculeuse, que les fueilles & fleurs s'espannissent à la venue du soleil, & se ferment au coucher, comme fait le soucy.

Vertus de maulues & guimaulues

Toutes deux ont grande vertu d'amollir: aussi elles seruent à lascher le ventre, (principalement les maulues) à appaiser les douleurs des reins, à pisser. Le ius meslé auec huile guerist les piqueures de guespes. Le ius meslé auec vin, aide aux femmes qui trauaillent en couche. Leurs fueilles pilees auec fueilles de saul empeschent les inflammations. Cataplasme fait de leurs fueilles oste les duretez de la matrice, & d'autres parties, principalement des maulues, si on y mesle de l'huile rosat.

Campane. Chap. 54.

CAMPANE, autremẽt dite Aulnee, ne doit estre semee, par ce que la semence n'a puissance de produire, plustost plantee par œilletons tirez doucement de sa racine, en terre fort auant labouree & fumee. Il fait bon la planter au commencement de Feurier de trois pieds en trois pieds: car elle iette grans fueillages, & ses racines s'estendent beaucoup. Campane.

Le vin où sa racine a trempe l'espace de vingtquatre heures est singulier pour la colique passion, comme auons dit au premier liure. Vertus de campane.

Sa racine vient principalement en vsage, & sert en decoction à prouoquer l'vrine & les mois des femmes, & à faire cracher.

Passerage. 55.

PASSERAGE doit estre planté auant le premier de Mars, couppé & tondu comme les porreaux sectils, mais non si souuent: car apres le premier iour de Nouembre il ne doit estre couppé, de peur qu'il ne meure par les froidures. Il durera deux ans, pourueu qu'il soit diligemment sarclé & fumé. Passerage.

La racine de passerage pilee auec graisse de pourceau, ou auec la racine de campane, & appliquee en forme de cataplasme sur la goutte sciatique, la guairist du tout. Vertus de passerage.

Esclere grande Chap. 56.

ESCLERE grande vient en toute terre, moyennant qu'il y ait de l'ombre, & veut estre semee en Feurier, & peut durer deux annees, moyennant que dés qu'elle aura ietté sa samence, on trenche sa tige à quatre doigts pres de sa racine. Esclere.

Le ius de ses fleurs meslé auec miel, oste la taye des yeux, & deseiche les vlceres. Vertus d'esclere.

Cabaret. Chap. 57.

CAbaret demande terre maigre & seiche, & où il y ait grand ombrage, & veut estre plustost planté que semé. Cabaret.

Vertus de cabaret.

La racine de cabaret deseichee & mise en poudre, est bonne à prendre le poids d'vn escu, auec vin blanc, pour guairir de la fieure quarte.

Valeriane. *Chap.* 58.

Valeriane.

ALERIANE vient fort bien en terre humide, & bien fumee, & demande d'estre souuẽt arrousee, à fin qu'elle iette vne tige fort haute. Les bonnes femmes ont accoustumé d'appliquer sur les poignets és fieures ardentes des fueilles de valeriane, mais sans raison : car la valeriane augmente plustost la fieure par sa chaleur, que ne la diminue. Il vaut mieux en vser és douleurs de costé, & pour prouoquer l'vrine, & les mois des femmes.

Angelique. *Chap.* 59.

Angelique.

NGELIQVE veut estre semee en terre bien labouree, souuẽt sarclee, & mediocremẽt arrousee.

Vertus d'angelique. Peste.

Sa racine est souueraine contre la peste & toute sorte de poison. Quiconque en tiendra vn petit morceau en sa bouche, ou qui boira au matin seulement deux doigts de vin où elle aura trempé, il ne pourra estre infecté de mauuais air toute la iournee. Les fueilles d'angelique pilees auec autres fueilles de rue & miel, appliquees en forme de cataplasme, guairissent les morsures de chien enragé, & les piqueures de serpent: mises sur la teste du febricitãt attirent à soy toute la chaleur de la fieure.

Morsure de chiẽ enragé.

Chardon benist. *Chap.* 60.

Chardon benist.

HARDON benist demãde semblable culture que l'angelique: vray est qu'il veut estre semé au croissant de la lune, non plus auant en terre que trois doigts. Il aime fort la compagnie du froument.

Vertus de chardon benist.

Chardon benist n'a moindre vertu contre la peste, & toute sorte de poison que l'angelique, soit pris par dedans ou appliqué par dehors. Ceux qui ont la fieure quarte ou autres fieures desquelles l'accés se commence par froid, ils sont gairis en prenant au matin trois onces de l'eau de chardon benist, ou de la decoction, ou le poids d'vn escu de sa semence puluerisee. Le mesme remede est bon pour les pleuresies, & les petits enfans epileptiques.

ques. Si on la cuit en vin, sa decoction est bonne pour appaiser les douleurs de reins & coliques, pour faire mourir les vers, & pour faire suer.

Chardon benist, tant sec que vert, prins par dedans, ou appliqué par dehors, guairist les vlceres malins : aussi les medecins cõmandent qu'on le mesle aux decoctions & bruuages des verolez.

Scolopendre ou Langue de cerf. Chap. 61.

SCOLOPENDRE veut estre plantee en terre pierreuse, ou graueleuse, qui soit humectee de quelque ruisseau courãt, & en ce defaut doit estre souuẽt arrousee. Il ne faut iamais arracher la racine, mais coupper seulement ses fueilles: car elle ne peut estre semee, d'autant qu'elle ne produit point de semence. Scolopẽdre.

Sa decoction faite en vin blanc sert beaucoup à ceux qui ont dureté de rate, & qui sont subiects à la fieure quarte. Vertus de scolopendre.

Bethoine. Chap. 62.

BETHOINE se delecte d'estre semee en terre humide & froide, & pres quelque muraille pour en auoir l'ombre, car elle n'aime beaucoup les rayons du soleil. Bethoine.

La decoction de bethoine faicte en vin blanc, appaise les douleur de reins, rompt le calcul, & guairist la iaunisse. Ses fueilles pilees & appliquees en forme de cataplasme, agglutinent subitemẽt les playes de la teste. Cataplasme fait de ses fueilles auec graisse de porc, fait suppurer les furuncles, & toute autre sorte d'apostumes. Ses fueilles pilees auec bien peu de sel, guairissent les vlceres caues & chancreuses. Vertus de la Bethoine.

Bugle, Consyre, & Sanicle. Chap 63.

BVGLE veut estre planté en terre pierreuse & seiche, & ne demande grande culture. Bugle.

Ses fueilles & racines sont souueraines pour cõsolider les playes: aussi lon dit communement que,

Qui a du bugle & du sanicle,
Il fait au chirurgien la nicque.

Consyre ou Consoulde grande, vient en lieu humide, & a semblable vertu que le bugle, à sçauoir de consolider les playes, qui est si grande en tous deux, que si on met dedans vn pot où cuict la chair du bugle ou de la grande consoulde, les pieces de chair di- Consyre.

uisees s'vniront ensemble. La racine de consoulde deseichee & mise en poudre, est bõne pour mettre à la bouillie des enfans qui ont le boyau auallé: mesme pour appaiser le flux de ventre. Cataplasme fait de racines de consoulde grande auec farine de febues, appliqué sur le lieu où descend le boyau aux petits enfans, y est vn souuerain remede.

Sanicle.

Sanicle se demande en terre grasse, & où le soleil ne batte pas beaucoup, vient de sa semence & de sa racine, & a semblable vertu que le bugle & consyre, principalement à restraindre les crachemens de sang, & à consolider les playes interieures du corps, où lon ne peut mettre tentes ny onguent, si on fait bruuage exprimé du ius de sa racine & de ses fueilles.

Germandree d'eau. *Chap.* 64.

Scordium.

GERMANDREE d'eau, ou chamaraz, c'est ce que les Latins appellent *Scordium*, vient assez facilement, & sans grand soin de culture, moyennant qu'il soit planté par petits œilletõs pris de son rameau & mis en terre humide: car sur tout pour biẽ croistre il demande d'estre planté en lieu humide, & estre souuent arrousé. Il a semblable vertu que la germandree d'eau, contre la poison & la peste: & outre cela sa decoction prise en bruuage par certains iours guarist les fieures tierces, deliure les opilations de la rate, & fait vriner.

Vertus de germãdree.

Pas d'asne. *Chap.* 65.

Pat d'asne.

PAS d'asne doit estre planté en lieu fort humide, & veut estre souuent arrousé.

Mousses de Pas d'asne.

Il croist à l'entour de sa racine vne mousse blanchastre, laquelle si tu amasses & nettoyes diligemment, puis l'enueloppes dans vn linge auec biẽ peu de sel nitre, & la fais ainsi quelque peu cuire en lexiue, & par apres la mets secher au soleil, tu auras vne mesche excellente pour faire du feu auec caillou & fusil: car elle est tant facile à conceuoir feu, qu'au premier coup de ton fusil elle s'allumera.

Entre autres vertus, elle est singuliere pour conforter les poulmons & parties pectorales, soit que lon en vse en decoction, ou sirop, ou autrement: principalement si on y mesle quelques brins d'hyssope & de figues.

Piuoine & Veronique. Chap. 66.

PIVOINE, tant masle que femelle, demãde estre plãtee ou semee en terre seiche, où le soleil ait entiere puissance. Piuoine.

Sa graine pendue au col, seule ou auec guy de chesne, preserue d'epilepsie, autrement dite mal de sainct Iean.

La veronique veut estre tant semee que plantee en mesme terre que la piuoine. Veronique.

Ceste herbe est fort recommandable pour ses vertus: car le ius qui est exprimé de ses fueilles, ou l'eau qui en est distillee, guairist toutes sortes de playes tãt recentes qu'inueterees: & qui plus est, le frequent vsage de l'eau distillee de veronique, apporte parfaicte guarison aux ladres, dequoy nous auons ample tesmoignage d'vn Roy de France qui en receut entier allegement. C'est aussi parquoy ceste herbe est appellee Herbe aux ladres.

Gremil, ou Herbe aux perles. Chap. 67.

GRemil, c'est ce que lon appelle en Latin vulgaire *Milium solis*, lequel vient mieux semé que planté, & aime terre seiche, & pierreuse & bien aëree. Miliũ solis.

Le ius de ses fueilles, & sa graine puluerisee & beuë auec vin blanc, a vne vertu singuliere contre la grauelle & calcul.

Mille-pertuis. Chap. 68.

MILLE-PERTVIS demande semblable culture que le gremil. Mille-pertuis.

Le ius de ses fueilles & fleurs consolide les playes: sa graine beuë auec vin blanc deliure de la fieure tierce. Ses fleurs viennẽt principalement en vsage pour faire beaume à guairir les playes, tel qu'est cestuy cy:

Prenez fruicts d'orme, fleurs de mille-pertuis, boutons de roses, mettez le tout ensemble en vne bouteille de voirre, & l'exposez au soleil iusques à tant que voyez que le tout soit tellement consommé qu'il semble estre pourri: puis apres passez le tout par vn linge, & le reseruez pour l'vsage. Baume de mille pertuis.

Iue arthritique. Chap. 69.

IVE arthritique aime terre sablonneuse & pierreuse, & vient mieux plantee que semee. Iue arthritique.

L'herbe entière bouillie en hydromel guairist la iaunisse, prouoque les mois des femmes, fait vriner, & est souueraine contre la goutte sciatique, tant prise en bruuage, qu'appliquee sur la hāche en forme de cataplasme.

Bouillon blanc. *Chap.* 70.

Bouillon blanc.

BOVILLON blanc vient en toute terre, mieux toutesfois en terre pierreuse & sablonneuse, qu'autrement.

Vertus de bouillō blāc

Le bouillon blanc, tant fueilles, racines, fleurs, que semence, est singulier pour remettre en son lieu le fondement cheut: aussi les bonnes femmes pour ce regard font vn parfum auec semence & fleurs de bouillon, fleurs de camamille & mastix, le tout bien pulucrisé.

Le ius exprimé de sa racine, auant qu'elle iette sa tige, beu par quatre fois à la quantité d'vn doigt auec hipocras ou maluaisie, au cōmencement de l'accez de la fieure quarte, la chasse du tout. Le ius exprimé tant de ses fleurs que de ses fueilles, appliqué sur les verruques, les nettoye totalement. Aussi les damoiselles pour oster les rides & autres vices de la face, ne trouuent meilleur remede que le ius tiré des fleurs de bouillon blanc. Ses fueilles pilees entre deux pierres, & appliquees en forme de cataplasme, sur le pied du cheual qui aura esté encloué, luy apportent vn singulier & soudain allegement de son mal.

Mercuriale *Chap.* 71.

Mercuriale.

MERCVRIALE demāde terroir de vignes, pour y estre semee & venir en grād' abōdance, sans grād soin de culture: toutesfois lon se doit dōner garde de la semer és vignes, par ce q̃ le vin q̃ produiroit la vigne où auroit esté semee la mercuriale, retiendroit le goust de mercuriale, & seroit fort malplaisant à boire.

Vertus de mercuriale.

Le ius de mercuriale beu, fait conceuoir, prouoque les mois aux femmes, & les deliure de l'arriere-faix. La decoction de mercuriale lasche le ventre, soit pris par la bouche ou en clystere.

Hieble. *Chap.* 72.

Hieble.

HIEBLE viēt mieux planté que semé, & demāde terre grasse bien amendee & aucunement humide.

Le ius exprimé des racines d'hieble beu par certain temps, preserue des gouttes. La graine d'hieble bié lauee, beuë à la quantité d'vne drachme auec decoction d'iue arthritique, appaise les douleurs des gouttes & de verole. Lon fait vn vnguent souuerain pour adoucir les mesmes douleurs.

Prenez ius de racines d'hieble, fleur de segle, beurre frais, egale portion de chacun: meslez-le tout ensemble, & faictes cósommer ensemble dans vn pot de terre mis au four. De cest vnguent frottez les parties dolentes. Vnguent d'hieble.

Ortie. Chap. 73.

QVANT à l'Ortie n'est besoin de la semer ny planter, car elle vient aux iardins plus que lon ne veut: toutesfois elle n'a defaut de grand' vertu, tant la griesche que la morte. Ortie.

Les fueilles & principalemét les racines de l'ortie morte, pilees & mises és nareaux, arrestent le flux de sang par le nez, autant en fait leur ius frotté au front. Les fueilles de l'ortie griesche pilees auec vn peu de myrrhe, appliquees sur le nombril en forme de cataplasme, ont grande vertu pour prouoquer les mois des femmes. Leur ius beu par certain temps, fait vriner & rompt le calcul. Linimét preparé auec fueilles d'ortie, sel & huile, defend les parties du corps de toute froidure & frisson, tant grãd soit-il, si lon en frotte l'espine du dos, la plante des pieds, & les poignets: mesmes le ius d'ortie meslé auec bien peu de l'vnguent populeon, appliqué sur les poignets, appaise la grand' ardeur de la fieure: autant en font les fueilles pilees & meslees auec huile violet ou de pauot appliquees sur les poignets. La vapeur de la decoction de la graine droitte deliure les opilations des nareaux. Ceux qui ont la toux auec grand rallement ne pourroyent trouuer meilleur remede pour cracher abondamment, que de prendre auec quelque sirop ou decoction pectorale les poids de demy escu de la graine d'ortie subtilement puluerisez. Faut encore obseruer ceste vertu en l'ortie, si on la met au pot où cuist la chair, elle fera que la chair en sera plustost cuitte. Ortie morte. Chair plus tost cuitte.

Plantain Chap. 74.

IL ne se faut beaucoup soucier de semer Plantain, car il croist par tout: toutesfois il doit estre prisé pour ses vertus. Plantain.

Le ius exprimé des fueilles ou des racines de plan-

tain beu deux heures auant l'accez à la quantité de deux doigts, allege les fieures tierces. Les fueilles de plantain pilees auec blanc d'œuf, guerissent les bruslures. Emplastre faite de ius de plãtain, blanc d'œuf, & bol Armene appliqué sur le frõt, retrainct le flux de sang par le nez.

Parietaire. Chap. 75.

Parietaire.

LA Parietaire ne demande aucun soin ne culture: car elle croist de soy mesme pres les murailles. Cataplasme fait de parietaire & de graisse de bouc ou de cheure est singulier remede pour les gouttes & cheutes. Les fueilles de parietaire fricassées auec beurre frais ou graisse de chappõ, mises en forme de cataplasme sur le vẽtre, appaisẽt la colique. Le ius meslé en pareille quantité auec vin blãc & huiles d'amẽdes douces recentemẽt faite, allege les douleurs & torments de la pierre. Cataplasme fait de parietaire verte, pilee auec mie de pain, huile de lis, rosat ou camamille, resout les apostumes qui suruiennent aux mammelles.

Nicotiane. Chap. 76.

Nicotiane premiere herbe entre les medecinales.

NICOTIANE, encor que depuis peu de tẽps soit cognuë en France, tient ce neãtmoins le premier lieu entre les herbes medecinales, à raisõ de ses vertus singulieres & quasi diuines, telles q̃ tu pourras entendre cy apres: de laqnelle par ce que nuls de ceux, tant anciens que modernes, qui ont escrit de la nature des plantes, n'en ont fait mention, i'ay bien voulu sçauoir l'histoire entiere, qu'ay entendue d'vn mien seigneur, premier auteur, inuenteur, & apporteur de ceste herbe en France, pour la rediger par escrit, à fin de deliurer de peine ceux qui en ont ouy parler, mais ne cognoissent l'herbe ny ses effects.

Nicotiane pourquoy ainsi nõmee.

Ceste herbe est appellee Nicotiane, du nom de celuy qui en a donné la premiere cognoissance en ce royaume: ainsi que plusieurs plãtes portent encore le nom d'aucuns Grecs & Romains, lesquels estans en pays estranges pour le seruice de leurs republiques, ont introduit en leurs pays plusieurs plantes dont on n'y auoit aucune cognoissance.

Herbe de la Roine mere

Aucuns l'appellent herbe de la Roine mere, par ce qu'elle fut enuoye premierement à la Roine mere (comme tu entendras tantost) par le seigneur qui en a esté le premier inuenteur, & depuis par elle baillee à plusieurs pour la cultiuer, & faire venir en

nir en ce pays. D'autres la nomment l'herbe du grād Prieur, par ce que ledit sieur l'a fait multilpier en ceste France plus que nul autre, en si grande recommandation auoit-il ses diuins effects. Plusieurs luy ont donné le nom de Petum, qui est au vray le nom ꝓpre de l'herbe, vsité par ceux du pays d'où elle est venue: toutesfois vaut mieux la nōmer Nicotiane du nō du seigneur qui l'a enuoyee en France le premier, à fin que luy rēdions tel hōneur qu'il a merité de nous, d'auoir enrichi nostre pays d'vne herbe tāt singuliere: voila quāt au nom, entens maintenant l'histoire entiere.

Petum.

MAISTRE IEAN NICOT, Conseillier du Roy estaut ambassadeur de sa maiesté au royaume de Portugal en l'an 1558, 59, 60, alla vn iour voir les chartres du Roy dudit Portugal: vn gentil-homme garde d'icelles chartres luy feit present de ceste herbe, plante estrangere apportee de la Floride. Ledit sieur NICOT l'ayant fait esleuer en son iardin où elle auoit parcreu & multiplié grandement, fut aduerty vn iour par vn de ses pages, qu'vn ieune garçon parēt d'iceluy page, auoit mis par essay de ladite herbe pilee marc & ius ensemble, sur vn vlcere qu'il auoit sur la ioue pres du nez, fait d'vn Noli me tangere, qui s'attachoit desja aux cartilages, & qu'il s'en trouuoit merueilleusement bien. A ceste cause ledit sieur NICOT feit venir deuers luy ce garson malade, & l'ayant fait continuer l'application d'icelle herbe par huit ou dix iours, cedit Noli me tangere demeura du tout esteint: or l'auoit il souuent enuoyé, pendant ces entrefaites, par deuers vn medecin du Roy de Portugal des plus renōmez, pour veoir le progrez de l'effect de la Nicotiane, & l'ayant mandé au bout du temps desdits dix iours, iceluy medecin voyant le visage du garson malade, asseura que le Noli me tangere estoit mort, comme de fait ledit garson ne s'en ressentit onques puis.

Monsieur Nicot ambassadeur pour le Roy en Portugal.

Experience pour le Noli me tangere.

Quelque temps apres l'vn des cuisiniers dudit sieur ambassadeur s'estant couppé presque tout le poulse de la main d'vn grād cousteau de cuisine, le maistre d'hostel dudit sieur courut à la Nicotiane, & luy en feit cōtinuer cinq ou six appareils, au bout desquels il fut gueri. De là en auant ceste herbe commença à estre renommee par Lisbonne, où la cour du Roy de Portugal estoit pour lors, & ses vertus preschees, & cōmença le peuple à la nommer l'Herbe de l'ambassadeur.

Experience pour les playes.

Lisbonne.

L'Herbe de l'Ambassadeur.

Parquoy vint quelques iours apres vn gentil-homme des champs, pere de l'vn des pages dudit sieur ambassadeur, lequel estoit trauaillé d'vn vlcere en la iambe, enuieilli depuis deux ans, & demanda au sieur ambassadeur de son herbe, & en vsant par la maniere cy deuant descripte, au bout des dix ou douze iours en

Experience pour vn vlcere enuieilli.

fut guairi. De là l'herbe augmenta encores en reputation, de sorte que plusieurs accouroyẽt de toutes pars pour auoir de ceste herbe.

Experience pour les dartres.

Et entre autres vne femme qui auoit tout le visage couuert d'vne grand' dartre enracinee, comme d'vn masque, à laquelle ledit sieur ambassadeur en feit donner, & dire la façon de l'appliquer, & au bout de huit ou dix iours ceste femme guairie entierement, se vint representer audit sieur ambassadeur, luy monstrãt sa guairison.

Experience pour les escrouelles.

Vint aussi vn capitaine presenter son fils malade d'escrouelles audict sieur ambassadeur, pour l'enuoyer en France, auquel fut faict vn essay de ladite herbe, dont dans peu de iours il commença à donner grans signes de guairison, & à la parfin fut totallement guairi de ses escrouelles.

Madame de Montigny morte d'vn Noli me tangere en le mammelle.

Ledit sieur ambassadeur, voyant si grands effets de ceste herbe, & ayant ouy dire que feuë Madame de montigny mourut à sainct Germain en Laye, d'vn vlcere fait au tetin, qui auoit degeneré en vn Noli me tangere, auquel on ne trouua oncques remede, & pareillement que la contesse de Ruffé auoit cerché tous les fameux medecins de ce Royaume pour la guairir d'vne dartre qu'elle auoit au visage, lesquels n'y auoyent peu donner remede, il s'aduisa de la communiquer en France, & en enuoya au roy François deuxiesme, & à la Royne mere, & à plusieurs Seigneurs de la cour, auec la maniere de la gouuerner & appliquer ausdictes maladies, ainsi qu'il auoit trouué par experience, mesmes à monsieur de Iarnac, gouuerneur de la Rochelle, auec lequel ledict sieur ambassadeur auoit correspondance pour le seruice du Roy : lequel sieur de Iarnac luy dit vn iour à la table de la Royne mere, qu'il auoit fait distiller de ladite Nicotiane, & fait boire de l'eau d'icelle, meslee auec eau d'euphrasie à vn asthmatique, qui en estoit guairi.

Cõme la Nicotiane a esté apportee en France.

Eau distillee de Nicotiane, singuliere pour les courtes haleines.

La figure de Nicotiane.

Ceste herbe a le tige gros, barbu & visqueus, la fueille large & longue, barbuë & visqueuse: elle branchoye de demy pied en demy pied, & se peuple fort en fueilles, & monte haut de quatre à cinq pieds de hauteur. En pays chaud elle est les neuf ou dix mois de l'an chargee en mesme temps de fueilles, fleurs de siliques ou cosses pleines de graines meures, qui est quand elles ont noirci: & à meurir, qui est quand elles sont encores vertes : elle iette fort par le pied, & se renouuelle par quantité de iettons, & pres de boutture. Et neantmoins la graine est la plus petite du monde, & ses racines sont petits filets delies.

Terroir propre à Nicotiane.

La Nicotiane demande vne terre grasse, bien remuee, & en ce

pays

pays froid bien fumee, c'est à dire, vne terre en laquelle le fien ait esté si bien meslé & incorporé, qu'il soit tout tourné en terre, & n'ait plus apparence de fien.

Solage propre à la Nicotiane.

Elle veut le soleil de midy & vne muraille à dos, qui luy face espaule contre la bise, & luy reuerbere la chaleur du soleil, & veut estre garant de l'agitation des vents, pour sa foiblesse & hauteur.

Arrouser la Nicotiane.

Elle vient mieux d'estre souuent arrousee, & se gogaye à l'eau, quand le temps se porte vn peu sec.

Traiter la Nicotiane en hyuer.

Elle hait le froid: voila pourquoy pour la garentir de mort en hyuer, il la faut ou tenir dedans des caues bien souspiraillees, ou faictes à propos dedãs les mesmes iardins: ou bien l'emmanteler de double nate, & couurir en appentis de sa muraille dossiere d'vne bonne couuerture de chaume: & quand le soleil de midy luist, luy ouurir la porte du tabernacle de ladite herbe faicte à l'endroit dudit midy.

Semer la Nicotiane.

Pour la semer faut faire vn trou auec le doigt en terre de telle profondeur qu'est la lõgueur du doigt, puis ietter dedans ce trou quarante ou cinquãte grains de ladite graine ensemble, & recouurir le trou: car elle est si menue, que n'y mettãt que trois ou quatre grains, la terre la suffoqueroit: & si le temps est sec, faut arrouser legerement le lieu quinze iours apres: on la peut aussi semer de mesme façon que la laictue & autres telles herbes.

Transplãter la Nicotiane

Et quand l'herbe aura leué, pour ce que chaque grain aura produit sa tige, & sont enueloppez les petits filets des racines les vns auec les autres, il faut auec vn grand cousteau faire vn grand cerne dans terre, aux enuirons de ceste mate, & enleuer terre & tout, & la ietter dans vn seau d'eau, à fin que la terre se separe, & les petites tiges nagent à mont l'eau: ainsi les prendrez sans rompre, l'vn apres l'autre, & renuelopperez chacun de ladite terre mere, & les transplanterez aupres de ladite muraille, à trois pieds loing dicelle, en distance de quatre pieds l'vn de l'autre: & si la terre qui est pres ceste muraille n'est si bonne qu'il faut, vous la preparerez par amendement telle que dict est, & secourerez lesdites tiges replantees par arrouser souuent.

En quel tẽps faut semer la Nicotiane.

Le temps de la semer est à la my Auril, ou au commencement, pour le plustost.

Vertus de la Nicotiane. Noli me tangere, playes, vlceres achãcris.

Quant à ses vertus, elle guerist du Noli me tangere, de toutes vieilles playes & vlceres achancris, blesseures, dartes & galles ouuertes, quelque malignité qui soit en elles, en pilant de la fueille de ladicte herbe dans vn mortier bien net, & appliquant marc & ius sur le mal, & soy abstenant de viandes salees, aigres, espicees, & de vins forts, ou mal trempez.

Parfum de Nicotiane bõ pour faire vomir des eaux.

La fueille d'icelle herbe estant seichees à l'ombre, pendue au plancher d'vne chambre, non ia au soleil, ny au vent, ny au feu, & mise à brusler sur vn rechaut, si vous en prenez la fumee par la bouche auec vn entonnoir, la teste bien couuerte, fait rendre par la bouche si grand' quantité d'eau visqueuse & flegmatique, que le corps en demeure extenué comme d'vn bien long ieusne, & de là aucuns cuident que l'hydropisie commençant, & non formee, se gueriroit par ce parfum.

Hydropisie.

Oignement de Nicotiane.

On en prepare tous les iours de l'vnguent auec des autres ingrediens, pour porter çà & là, mais ce simple seul, pris & appliqué comme auons dit, est de plus grande efficace: toutesfois lon en peut preparer vn vngnent, qui est singulier pour incarner & consolider toute sorte de playe, la façon duquel est telle: prenez vne liure de fueilles recentes de la Nicotiane, pilez-les & les meslez auec cire neufue, poixresine, & huile commune, de chacun trois onces, faites le tout bouillir ensemble tant que le ius de la Nicotiane en soit consumé, alors adioustez trois onces de terebẽthine de Venise: passez & exprimez le tout par vn linge, & en vsez.

Voila l'histoire veritable de la Nicotiane, qu'il à pleu à monseigneur Nicot, Conseillier du Roy, premier autheur & inuẽteur de ceste herbe, me communiquer, mesme donner par escrit, pour t'en faire part (amy lecteur) auquel te prie rendre graces d'aussi bon cœur que de tout temps me tiẽdray attenu & obligé à sa seigneurie, pour vn bien tant singulier qu'ay receu de luy.

LE PARTERRE, OV IARDIN A FLEVRS.

Quel profit & plaisir apporte le parterre. Chap. 77.

Iardin à fleurs.

CE qui est le plus plaisant & recreatif en la metairie Frãçoise, c'est le iardin à fleurs, tãt pour la recreation du seigneur à qui appartient l'heritage, cõme aussi pour les ruches des mousches à miel. C'est chose louable & bien seante voir de sa fenestre beaucoup d'arpens de terre bien cultiuez, tant en prairie qu'en saulsaye & terre labourable, ainsi que nous auons cy deuant proposé: mais encore est-ce bien autant, voir le bouquet pres soy si odorant, que l'odeur mesme n'y fait rien d'auãtage, quand le seigneur du logis, apres que le soleil leuant a donné sur ceste rosee tant claire & bien perlee, oit la plaisante musique des mousches à miel, qui en la cueillant gracieusement, remplissent l'air de toute douceur

te douceur & suauité, sans les bordures & piqueures du gratieux thym, melisse, rosmarin, marjolaine, cyprez, garde-robbe & autres herbes odorantes, dont l'aspect & la veuë ne peuuent donner sinon tresgrand contentement aux personnes.

L'aßiette, dispoſition, & culture du partere. Chap. 78.

VN Parterre, comme a esté cy deuant declaré, doit estre dressé à costé du iardin potager, separé d'auec luy par le moyẽ d'vne grãde allee, & encores d'vne haye viue, ayant trois entrees, duquel le terroir sera de sẽblable bonté, & receura pareille culture que le iardin potager : & comme le iardin potager a esté entouré de treilles & ieunes bordelats, aussi le parterre sera circuit de berceaux faits & appropriez de iosmin, rosmarin, buys, geneure, cyprez, sauinier, cedre, rosiers & autres singularitez, plantez premierement, & emondez selon le naturel d'vn chacun, puis arrangez auec perches de saux ou de geneure, en forme de berceaux. Parterre.

Les chemins & allees seront couuertes & semees de sable delié, bien battu, ou de poudre de sieure de marbre, ou du plus delié poussier les lyais, & autres pierres de taille, le tout serrement & vniment applani, auec la batte faite au propre. Allees du iardin.

La diſpoſition des herbes & fleurs du parterre. Chap. 79.

LE Parterre, par le moyen d'vn chemin large de six pieds, sera diuisé en deux parties egales, l'vne contiẽdra les herbes & fleurs, dediees aux bouquets chappeaux & courõnes, cõme violette de Mars, œillets de Prouence, œillets de rosette, œillet, d'Inde, menues pensees, marguerites, giroflees iaune & blanche, soucy, muguet, flambes, ancholies, passe-velours, passe fleur, coquelourdes, armoises, lis, & autres semblables, & pourra estre dit Iardin aux bouquets. L'autre aura toutes autres herbes odorantes, ou qui ne portent fleurs, ou si elles en portent, telles fleurs ne sont mises en bouquets seules, mais auec l'herbe entiere, comme aurosne, aluine, espargoutte, rosmarin, iosmin, marjolaine, baume, menthe, pouliot, coq, hyssoppe, lauande, basilic, sauge, sariette, ruë, tenaisie, thym, camamille, armoise, Iardin aux bouquets. Iardin aux herbes de bonne senteur.

marjolaine bastarde, herbe au chat, melisse, toute-bonne, anet, marrubium, & autres semblables: & pourra estre nommé, le Iardin aux herbes de bonne senteur.

Labyrinthes Dædalus.

Les herbes odorantes & fleurs à bouquets serōt disposees par planches & carreaux de semblable grādeur & largeur que celles du iardin potager, d'aucunes par sieges & labyrinthes, q̃ lon nomme vulgairement Dædalus, faits pour le contentement & recreation de la veuë: la plus grand' part desquelles, combien que naturellement & de leur bō gré croissent sans aucun labeur & trauail du iardinier, principallement les herbes à bouquets, toutesfois celles qui reçoiuent culture, seront semees, plantees, replantees, cueillies, & gardees non autrement que les herbes potageres, où toutesfois faudra auoir esgard au naturel de chacune, cōme sera cy apres declaré en la particuliere description d'aucunes.

Des herbes pour les bouquets en particulier, & premierement, des Violettes de Mars. Chap. 80.

Violettes de Mars.

LA Violette de Mars, tāt simple que double, doit estre plātee de sa plāte entiere, en terre bien fumee & beschee de la profondeur d'vn pied auāt les Calēdes de Mars: si tu la veux semer, faire le pourras en Automne & primevere. Sur tout ne faut plāter ou semer la violette tous les ans en vn lieu mesme, autrement elle portera vne fleur iaune & de peu d'odeur. Tu feras qu'vne mesme violette retiendra toutes les couleurs des autres à sçauoir, blanche, palle, iaune & vermeille, si tu mesle ensemble les semences de toutes enfermees en vn linge, & les mets ainsi en terre bien fumee.

La violette se doit cueillir au matin auant soleil leuant, & en temps non pluuieux, si lon veut qu'elle retienne sa vertu, & ait bonne odeur.

Vertus de violettes.

Les fleurs de violette de Mars appliquees sur le frōt appaisent la douleur de teste qui prouient de trop boire, & font dormir.

Coup sur la teste.

Qui aura receu quelque coup sur la teste, ne sera aucunement estourdi ny aura autre inconuenient plus grand, si incontinent apres auoir esté frappé, il boit des fleurs de violettes pilees, & continue ce bruuage quelque temps.

Violiers,

Violiers, ou Giroflees blanches, iaunes & rouges. Chap. 81.

GIROFLES blanches, iaunes & rouges, demãdent semblable culture que la violette de Mars, & viennent mieux cõtre les murailles & vieilles masures, que plantees ou cultiuees és iardins, principalement celles qui sont iaunes. Giroflees blãches, iaunes & rouges.

La graine de giroflee pilee & beuë auec vin blanc, est souueraine pour prouoquer les mois des femmes, & pour faire accoucher celles qui sont en trauail d'enfant.

Marguerites ou Pasquettes. Chap. 82.

IL ne faut semer les Marguerites, mais planter de mesme façon que la violette de mars. Marguerites.

Les marguerites pilees auec armoisie resouldẽt les escrouelles. Cataplasme fait de marguerites est bõ pour la paralysie & toute sorte de gouttes. Paralysie. Gouttes.

Pour les playes receuës aux parties pectorales, esquelles lon ne peut mettre tentes, est bon d'aualler incontinent bruuage fait de marguerites pilees.

Passe-velours. Chap. 83.

PASSE-velours recree plus les personnes par sa couleur que par odeur, car il ne sent aucunement: toutesfois qui en voudra auoir en ses iardins, sera bon de le planter en lieu sec & sablonneux. Passe-velours.

Sa fleur humee en potage restraint les flux de ventre, les mois & fleurs blanches des femmes, appaise le crachement de sang, principalement s'il y a quelque veine rompue és poulmons ou parties pectorales. Fleurs blanches des femmes.

Sa fleur trempee en eau ou vin blãc l'espace d'vne heure, rend couleur de vin rouge, duquel on se peut aider à tromper le febricitans qui ne se peuuent abstenir de vin.

Ancholies. Chap. 84.

ANCHOLIES tant simples que doubles se demandent en terre grasse & bien amendee. Ancholies.

Leurs fleurs meslees auec farine de froument, font vn fort bon cataplasme pour les gratelles & autre sorte de galles.

Oeillets de Prouence & de rosette. Chap. 85.

Oeillets.

OEILLETS se sement rarement, mais plus souuent sont plantez de leur racine, ou des brãches tirees de leur plante: la racine sera plantee au commencement d'automne en terre bien grasse, & mise en pots de terre, à fin qu'elle puisse estre à couuert durant l'hyuer pour crainte des gelees. L'esté venu, auant que la grande plante ait ietté ses boutons, lon en pourra tirer plusieur menues branchettes d'alentour du pied, quasi pour en peupler vn carreau & en faire nouuelles plantes.

Oeillets ayans la senteur de clou de gyrofle.

Tu donneras aux œillets senteur de clou de gyrofle, si à l'entour de leur racine tu appliques vn clou de gyrofle battu. Pareillemẽt tu rendras leurs fleurs belles, larges, plus plaisantes & odorantes, si tu emondes souuent leurs fueilles, besches & arrouses soigneusemẽt leur terre: aussi tels œillets sont appellez communement œillets de Prouence, du lieu où les œillets ainsi cultiuez prouiennent comme les autres: ceux qui n'ont les fleurs tant larges ny tant odorantes, & ne sont tant diligemment cultiuez, sont nommez œillets de rosette.

Oeillets de Prouence.

Oeillets de rosette.

Les fleurs d'œillets de Prouẽce, mesme leur racine, sont souueraines contre la peste. Et pour ceste cause ceux qui sont bien aduisez en temps de peste font cõserue ou vinaigre des fleurs d'œillets, pour se garder du mauuais air.

Oeillets d'Inde. Chap. 86.

Oeillets d'Inde.

L'OEILLET d'Inde, iaçoit qu'il ne refuse aucune terre, toutesfois si tu le plãtes de sa plãte ou de ses brãches, ou semes en terre grasse & biẽ fumee, principalement au commencement de Iuillet, il croistra en telle hauteur qu'il degenerera quasi en arbre, & iettera de sa tige plusieurs rameaux, à la maniere d'vn arbre ou arbrisseau, & par mesme moyen produira des fleurs durables iusques en hyuer.

Oeillets d'Inde engẽdrent mal de teste, & mauuais air.

Qui sera soigneux de sa santé, ne doit sentir la fleur d'œillets d'Inde, car son odeur excite douleur de teste, & estourdissement,

& donne

& donne occasion du haut mal : mesmes, qui est le plus dangereux, lon a trouué par experience qu'il engendre le mauuais air: aussi les medecins defendent sur tout de fleurer les œillets d'Inde en temps de peste.

Flambes. *Chap.* 87.

FLAMBES veulent estre plantees des plantes recentes au mois de Mars iusques en Auril, iamais semees : & ne demandent grande culture. Leurs fleurs sont en ce differétes d'auec celles du soucy, par ce que celles du soucy s'ouurent a la lueur du soleil, & celles des flambes se ferment, & s'ouurent seulement en temps froid & humide. Flambes.

Ses racines doiuent estre arrachees de terre, au commencement du printemps, pour estre de bonne odeur, puis seichee à l'ombre du soleil. Aucuns pour oster ceste humidité superflue, qui les rend subiettes à estre rongees de vers, tant dans la terre, que hors de terre, les font trēper en lexiue, puis les seichēt, & ainsi s'en seruent pour donner bonne odeur au linge & habillemens. Vertus des flambes. Odeur.

Le ius des racines de flābes mis en clystere, mitige la douleur de la goute sciatique. Goute sciatique.

La racine des flambes deseichee & mise en poudre, nettoye & fait consolider les vlceres caues & sordides. Vlceres.

Le ius de la racine des flambes pris par la bouche à plusieurs fois, euacue les eaux des hydropiques : principalement si on le prend meslé auec iaune d'œuf à demy cuit. Hydropisie.

Lis *Chap.* 88.

AV mois d'Octobre & de Nouembre doiuent estre plantez les Lis en terre grasse & biē houëe: tu donneras telle couleur à leurs fleurs que tu voudras, si auant que les planter, tu maceres leur racine en telle substance coloree qu'il te semblera, puis arrousez la racine plantee dans la fossette de la mesme liqueur: en ceste sorte on dit que les fleurs des lis prouiennent rouges & purpurees, si leur racine auant qu'estre plantee est trempee en lie de vin rouge, ou en cinnabre destrempé, puis de la mesme lie arrousee en la fosse où elle sera plantee. Ou bien quand le lis est en fleur au mois de Iuin, faut en prendre dix ou douze plantes, les lier ensemble, & pendre à la fumee: car elles ietteront Lis. Lis de diuerses couleurs. Lis rouge.

petites racines ſemblables aux ails ſauuages. Et quand le temps de les planter ſera venu, qui eſt au mois de Feurier, mettez tremper icelles plantes en lie de vin noir iuſques à ce qu'elles ſoient bien teinctes, & ayent la couleur rouge quand vous les tirerez: puis plantez-les en foſſetes bien arrãgees, & les arrouſez ſuffiſamment de ladite lie: par ce moyen les lis qui en viendront apporteront fleurs purpurees. Vous aurez ſemblablement de lis recẽts toute l'annee, ſi auãt qu'ils ſoient ouuerts, vous les cueillez, puis les enfermez en quelque bouteille ou vaiſſeau bien eſtouppé, à fin qu'ils n'ayent de l'air. Ou bien enfermez-les en quelque vaiſſeau fait de bois de cheſne, bien poiſſé, à fin que l'eau n'y puiſſe penetrer, & plongez le vaiſſeau en vn puits ou ciſterne, ou eau courante, ils ſe garderont ainſi recents toute l'annee. Et ſi quelquesfois durant l'annee vous en voulez vſer, mettez-les au ſoleil, à fin que par la chaleur du ſoleil ils ſe puiſſent ouurir. Et à fin que les lis apportent fleurs en diuers temps, quand vous planterez leurs racines, vous planterez les vnes douze doigts dans terre, les autres huit, & les autres quatre, & vous aurez des lis longuement.

Lis purpurez. Lis recentes. Fleurs de lis en temps diuers.

Vertus de lis. Cataplaſme fait auec racines d'oignon de lis, graiſſe de porc, & huile de camamille fait apoſtumer les bubons.

Rides. Vnguent fait de racines d'oignon de lis, huile d'amendes ameres, & cire blanche, a ſinguliere vertu pour polir & nettoyer la face, & oſter les rides du viſage des femmes.

Eau de lis. Eau diſtillee par alambic de fleurs de lis, oſte les rides du viſage des femmes, & leur apporte vne blancheur incroyable.

Bruſleure. La racine d'oignon de lis bouilluë, ou cuitte entre les cendres chaudes, & pilee auec huile d'oliue, eſt vn remede ſingulier contre toute ſorte de bruſleure, tant de feu que d'eau.

Teinct poli. La racine d'oignon de lis, cuitte auec ails, & pilee en lie de vin rouge, rend la couleur nette aux femmes qui ſont mal coulourees apres leur couche, ſi de ceſte meſlange les ſoirs elles ſe frottent le viſage, & au matin elles ſe lauent auec eau d'orge.

Menues penſees. *Chap.* 89.

Menues penſees.

ENVES penſees, autrement dites Herbes de la trinité, ſont plantees au printẽps, & portent fleurs durables iuſques en automne, voire iuſques en hyuer, moyennant qu'elles ſoyent ſouuent arrouſees, & diligemment cultiuees.

Vertus. Playes. Les fueilles ou ius de menues penſees, priſes par la bouche, ou appliquees par dehors, ſont ſingulieres pour glutiner les playes.

Le

Les fueilles de menues pensees, deseichees & mises en poudre, beuës auecques vin vermeil à la quantité d'vne demye cuilleree, ont grande vertu pour retraindre le boyau auallé. Boyau auallé.

Des herbes odorantes en particulier. Et premierement du Basilic. Chap. 90.

TOVCHANT le Basilic, lon le seme en Auril & May en terre grasse, & prouient subitement si incontinent apres qu'il aura esté semé, est arrousé d'eau quelque peu chaude: on le peut aussi semer en Autone, & la semence se veut abbruuer en vinaigre, duquel s'il est arrousé tant soit peu, il viendra en branches. Basilic.

Si tu le semes en terre seiche & exposee au soleil, incontinent se changera ou en serpolet ou en cresson.

Dés qu'il est semé, il faut trainer par dessus sa terre quelque rouleau, pour l'affermir: car si la terre demeure veule, la semence se corrompra facilement. Il le faut arrouser à l'heure de midy, au contraire des autres herbes qui veulent estre arrousees au matin ou au soir.

Pour le faire grandir, il est bon de l'esmonder souuent auec les doigts, non auec instrument de fer.

Lon dit chose admirable du basilic, qu'il croist plus beau & plus haut s'il est semé auec maledictions & iniures: outre qu'il y a haine tresgrande entre l'ambre & le basilic, car au lieu que l'ambre par son attouchement, attire à soy toute sorte de pailles, il chasse loin de soy les fueilles & tiges du basilic. Maledictions proffitét au basilic.

Ceux qui sont subiects au mal de teste, ou qui craignent d'en estre affligez, doiuent du tout euiter l'odeur du basilic: car son odeur engendre douleur & pesanteur de teste, voire quelquesfois fait naistre au cerueau des petits vermisseaux semblables aux scorpions: ce que nous lisons estre aduenu de nostre temps à vn Italien (comme tesmoigne M.I.Houlier, docteur en medecine au commencement de sa Pratique) auquel la frequente odeur du basilic engẽdra au cerueau vn scorpiõ, qui luy apporta douleurs vehementes de teste, & à la parfin la mort. La plus grande vertu que pourroit auoir ceste herbe, est que la femme qui trauaille à enfanter, si elle tiẽt en sa main vne racine de basilic auec vne plume d'arondelle, elle enfantera incontinent sans douleur. L'odeur du basilic engẽdre douleur & scorpions en la teste. M.I.Houlier. Enfanter sans douleur.

Rue. Chap. 91.

Rue.

CESTE herbe n'aime point lieu humide ny froid, ny engraissé de beaucoup de fien, mais sec & chaud sans vent : à raison dequoy durant l'hyuer la faut couurir de cẽdres, car par la naturelle chaleur des cendres elle resiste au froid. On peut semer la rue en Mars, Aoust, & Septembre, iaçoit qu'elle vienne mieux plantee de racines ou de branches, que semee. Quand elle enuiellist, elle degenere en bois, parquoy deux fois l'an luy faut coupper la tige iusques à la racine, pour luy renouueler sa ieunesse : ne faut permettre, s'il est possible, qu'elle fleurisse, car si elle fleurit, elle en desseiche plustost. Lon dit chose admirable de ceste herbe, que si la femme qui aura mal versé de son corps, ou qui aura ses mois, touche ceste plante, ou en approche tant soit peu, incontinent elle meurt.

Notez femmes.

Rue belle.

Pour faire que la rue vienne belle, & ait odeur plus plaisant, la faut planter soubs l'ombre d'vn figuier, ou l'enter en l'escorce d'vn figuier: car la tepidité & douceur du figuier tempere l'acrimonie de la rue. Lon dit aussi que la rue en viendra plus belle, si lon fiche ses branches dans vne febue ou oignon, & qu'on les plante ainsi. Lon dit semblablement que la rue en croist plus belle, si en la semant ou plantant on vse de maledictions & iniures. Or d'autant que la rue est amie du figuier, d'autant elle est ennemie de la ciguë: aussi les iardiniers, quand ils veulent arracher la rue, de crainte qu'ils ne se blessent les mains, ils frottent leurs mains de ius de ciguë.

Maledictiõs profitent à la rue.

Rue & ciguë ennemies.

Opiate du roy Mithridates pour la peste.

La rue a vertu singuliere contre toute sorte de venin. Aussi nous lisons que le roy Mithridates auoit coustume d'vser d'vn opiate fait de vingt fueilles de rue, deux figues seiches, & deux vieilles noix, auec bien peu de sel, pour se preseruer contre toutes poisons. Pour ce regard lon doit planter és iardins & pres des estables à brebis, volailles, & autres bestail, grãde quantité de rue: car les serpens, lezards, & autres bestes veneneuses n'approchent point plus pres de la rue que son vmbre s'espand. Mesmes lon tiẽt par experiẽce que pour chasser les chats & foines des poullailliers & coulombiers, rien n'est meilleur que de mette à leur entree ou à l'entour d'iceux quantité de rue : mesme que pour deliurer quelque lieu de pusses ou punaises, est bõ d'arrouser le lieu d'eau espandue auec vn rameau de rue.

Rue ennemie des venins & poisons.

Rue ennemie des chats & foines.

N'approcher la rue pres du nez.

En temps de peste ce n'est le meilleur approcher du nez la rue, (comme

(comme nous voyons faire coustumierement à plusieurs person nes) par ce que son acrimonie cause vn ardeur & excoriation en la partie où elle touche: toutesfois pour attirer le venin d'vn bubon ou charbon pestilential, rien n'est plus singulier que d'appliquer dessus cataplasme fait de fueilles de rue pilees auec leuain, graisse de porc, oignons, figues, chaux viue, sauon, cantharides, & bien peu de theriaque.

Bubon ou charbon pestilential.

Qui aura mangé de la ciguë, ceruse, mandragore, pauot noir, ou de quelques autres herbes qui par leur grād' froideur rendent les personnes endormis & stupides, pour se deliurer de ce danger, faut aualler le ius de rue, ou de vin où elle aura bouilli.

Stupidité.

Eau distillee de rue infusee en partie egale de vin & d'eau rose, est souueraine pour le mal des yeux.

Mal des yeux.

Menthe. Chap. 92.

MENTHE ne veut point terre fumee, ny grasse, ny exposee au soleil, plustost humide au pres des eaux. au defaut de quoy la faut asiduemēt arrouser, autremēt elle se meurt: elle est plātee de racines ou de branches, en Automne, ou en Printemps.

Menthe.

Qui aura defaut de la graine de menthe pour semer, pourra en son lieu semer de la graine de menthe des champs, en tournant contre terre le bout aigu de la graine, pour luy dompter son naturel champestre. Quand la menthe a creu, ne la faut toucher auec ferrement aucun, autrement elle mourroit. Et ne se faut soucier de la semer tous les ans, car sans semer ou planter elle reuient en grande fertilité.

La menthe pilee & mise en cataplasme conforte l'estomach debile.

Vertus de la menthe.

La menthe est souueraine pour rendre le flairement & sentiment à ceux qui l'ont perdu, moyennāt qu'on la presente souuent au nez, Sa fueille deseichee & mise en poudre, beuë auec vin blāc faict mourir les vers des petis enfans.

Vers.

Ceux qui aiment le laict, doiuent incontinent apres qu'ils en ont mangé, mascher des fueilles de mēthe, pour empescher que le laict ne se caille en leur estomach: car la mēthe a ceste vertu d'empescher la coagulation du laict, mesme de contregarder le formage de toute corruption & pourriture, si on l'arrouse de ius ou decoction de menthe.

Coagulatiō de laict.

Garder formages.

Thym. Chap. 93.

Thym.

Beau thym.

Graine de thym.

Vertus de thym.

Haut mal.

LE Thym vient mieux planté que semé, & demãde vn lieu exposé au soleil, marin & maigre, & se doit planter à la my-Auril en terre bien labouree, mesmes à fin qu'il puisse croistre beau & bien touffu, sera bon d'arrouser souuent sa plãte d'eau où aura trempé vn iour entier du thym sec concassé. Si lon en veut retenir de la graine, faut en amasser les fleurs esquelles elle est contenue, & n'en peut estre separee.

Cataplasme fait de thym cuict en vin, appaise la douleur de la goutte sciatique.

Le flairement de thym est souuerain pour exciter ceux qui sont pris du haut mal, mesme pour les en preseruer, est bon d'enuironner leur lict de fueilles de thym.

Origan. Chap. 94.

Origan.

Vertus d'origan.

Parotides.

Nerfs lassez.

L'ORIGAN, autrement dit Marjolaine bastarde, aime la terre aspre, pierreuse, & cailloueuse: demande toutesfois d'estre fumé & arrousé, iusques à tant qu'il ait prins sa naissance & grandeur.

Il se peut replanter de petis reiettons, & semer de sa graine, laquelle d'autant qu'elle sera plus vieille, d'autant plus tost sortira hors de terre, encore que l'origan ne se monstre plus tost que le xxx iour apres sa semoison.

L'origan cuit en vin, & mis sur les reins, oste & dissout la difficulté d'vriner.

Cataplasme fait d'origan & farine d'orge cuit ensemble resout les parotides.

La decoction d'origan est bonne pour conforter les nerfs & parties lassées & debiles.

Hyssope. Chap. 95.

Hyssope.

Vertus d'hyssope.

mon

HYSSOPE ne demãde le lieu gras ne fumé, mais descouuert & exposé au soleil: on le peut plãter & semer enuiron l'equinoxe du tẽps nouueau. On la doit tõdre au mois d'Aoust & la faire seicher pour les potages d'hyuer. L'hyssope entre ses vertus principales elle sert beaucoup pour les affections des poulmons, si on en fait des bouillons pour humer au matin à ieun.

Lon

Lon dit que le sirop d'hyssope pris souuentesfois auec quatre fois autant d'eau de parietaire, fait vuider force grauelle & calcul des reins. Grauelle & calcul.

Sarriette. Chap. 96.

LA Sarriette doit estre plantee ou semee en lieu ny gras ny fumé, mais exposé au soleil : car souuent on la void croistre de soy-mesme és lieux maigres & pres de la mer. Elle vient plus gracieuse & de meilleur goust, si elle est semee parmy les oignons. Sarriete.

Les fueilles & fleurs de sariette mises sur la teste en forme de chappeau ou couronne, esueillent les endormis. Vertus de sarriette. Endormissement.

Cataplasme fait de sarriette & de farine de froument guairist les gouttes sciatiques. Goutes sciatiques.

Coriandre. Chap. 97.

QVAND tu voudras semer de la Coriandre, eslis la graine plus vieille que tu pourras, car tant plus sera elle vieille, tant meilleure sera, moyennant qu'elle ne soit rancide & moisie : seme-la aussi en terre grasse & humide, & ne neglige pas toutesfois le maigre terroir. Coriandre.

L'vsage excessif de coriandre apporte douleur de teste & troublement de cerueau, mangé apres le repas conforte la digestion & dissipe les vents. Vertus de coriandre. Digestion. Vents.

La coriandre pilee en vinaigre, & espãdue par dessus la chair, la garde de se corrompre. Garde de chair.

La graine de coriandre prouoque les mois aux femmes, & dit-on qu'autant de grains que la femme en aualle auec vin blanc, autant de iours elle a ses mois. Prouoquer les mẽstrues

La graine de coriandre beuë auec ius de grenade, fait mourir les vers des petits enfans. Vers.

Sauge. Chap. 98.

A Sauge se plante de brãche torse au pied, & de racine au printemps & automne: elle se seme aussi en mesme temps: sa racine se resiouit d'estre entouree de cendre de lexiue. Il faut planter pres elle de la ruë pour la defendre des serpẽs & lezards qui ont Sauge.

coustume de faire leur giste pres la sauge, cõme lon peut cognoistre par ses fueilles, qui ont souuentesfois leurs sommitez toutes fletries & seiches, pour auoir esté touchees & halenees des serpẽs.

Vertus de sauge. Nerfs foulez. La sauge a vne vertu singuliere pour conforter les nerfs foulez & debiles. & pour ce regard lon fait vin de sauge pour boire, & fomentation auec decoction de sauge pour le tremblement des Trẽblement des parties. mains & d'autres parties.

Nettoyer l'estomach. Pour exciter l'appetit & nettoyer l'estomach plein de mauuais humeurs, faut souuent vser de sauge en ses potages & autrement.

Aluine. Chap. 99.

Aluine. ALVINE, ou Absinthe, ensuit en cela sauge, & toutesfois n'est tãt semee ou plantee pour son odeur, que pour ce qu'elle est vtile pour la santé.

Vertus d'aluine. Foible estomach. L'aluine entre ses autres vertus quasi infinies & admirables, conforte principalement l'estomach, & pour ce regard lon en fait du vin appellé Vin d'aluine.

Iaunisse. La decoction de la racine de chien-dent auec les summitez d'aluine, guerist la iaunisse.

Hydropisie. Conserue des summitez d'aluine faite d'vne liure d'icelles & de trois liures de sucre, guerist l'hydropisie inueteree & du tout deploree si on en vse souuent.

Vers. Le ius d'aluine meslé auec noyaux de pesches, fait mourir les vers.

Noircir cheueux. Les fueilles d'aluine mises en cendres, & meslees auec vnguent rosat, noircissent les cheueux.

Auronne. Chap. 100.

Auronne. AVRONNE, autrement dite Garde robbe, vient mieux d'estre plantee de sa racine ou iettons, que semee de sa graine. Elle ne peut endurer ny trop grand froid ny trop grande chaleur, & pour ce, la faut planter en quelque lieu du iardin qui soit temperé.

Vertus d'auronne. Peste. Poison. La semence d'auronne le poix d'vn escu pilee auec quelques vnes de ses fueilles en vin blanc en y adioustãt vne noix vieille, & vn peu de bol Armene, le tout passé, coulé & beu, est vn singulier bruuage contre la peste, & toute sorte de poison.

Les summitez & fleurs d'auronne bien battues & pilees en

huile

huile, reduites en forme de liniment, seruēt à faire passer ses frissons de toute fieure, si lon en frotte la plante des pieds, poignets, & espine du dos des febricitans. Frissons fieure.

L'auronne tant appliquee par dehors, que prise par dedans, fait mourir les vers des petis enfans. Vers.

Rosmarin *Chap.* 101.

ROSMARIN aime principalement le terroir sec & pierreux, viēt en tout air: mais mieux pres la marine qu'autre part. Il doit estre planté au renouueau, & automne, de racines ou de brāches fichees en terre. Rosmarin.

En temps de peste est bon de parfumer la maison de rosmarin: car sa fumee chasse le mauuais air. Vertus de rosmarin. Mauuai air.

Les fueilles & fleurs de rosmarin sont bonnes contre les douleurs de teste. Douleurs de teste.

La graine de rosmarin beuë auec poiure & vin blanc, guerist la iaunisse, & deliure les obstructions de foye. Iaunisse.

Decoction de fueilles de rosmarin conforte les nerfs foulez & debiles. Nerfs foulez

Iosmin. *Chap.* 102.

LA culture du Iosmin est semblable à celle du rosmarin, & est fort recōmandable pour les berceaux & ornement du parterre. Lon peut faire vne huile de fleurs de iosmin long temps infusees en huile d'amandes douces, qui est souueraine pour conforter les nerfs foulez, & autres parties du corps tormentee de gouttes froides. Iosmin. Ner's foullez, gouttes froides.

Serpolet. *Chap.* 103.

LE Serpolet se resiouist d'estre planté ou semé pres fontaines ruisseaux ou puits: & iette par ce moyē de plus belles fueilles. Il demande neantmoins vn terroir qui soit ny gras ny fumé, mais exposé au soleil, & veut estre souuent transplanté. Quelquefois le serpolet vient de basilic qui est mal cultiué. Serpolet.

Le serpolet cuict en vinaigre & huile rosat, appaise les douleurs de teste, si on en frotte les tempes. Douleur de teste.

Mourir serpents. Tranchees. Difficulté d'vrine.

Parfun de serpolet fait mourir les serpents & autres bestes venimenses.

Le poids d'vn escu de la poudre de serpolet deseiché, beu auec eau, appaise les tranchees, & deliure les difficultez d'vrine.

Pouliot. *Chap.* 104.

Pouliot.

POVLIOT vient bien semé & planté, auquel faut obseruer que si on le plãte de sa racine ou de branches en automne, il produira fueille & fleurs vers la my-Nouembre : vne fois planté dure à iamais, moyennant qu'on l'esmonde tous les ans, & le faut arrouser soigneusement.

Prouoquer mois des femmes. Mourir pusses. Gouttes sciatiques.

Le pouliot est souuerain pour prouoquer les mois des femmes, cuict en vin blanc, & beu.

Le parfum de pouliot fait mourir les pusses.

Cataplasme fait de pouliot, cuict en vin, appaise les gouttes sciatiques.

Anet. *Chap.* 105.

Anet.

ANET aime mieux estre planté que semé, & demande principalement vn terroir qui soit tiede & peu subiect à froidure.

Si tu veux qu'il vienne beau, le faut souuent arrouser. Quand on le seme, il n'est besoin de couurir sa graine de terre, par ce qu'elle n'est subiette à estre mangee des oyseaux.

Roucts, tranchees. Difficulté d'vrine.

L'anet a vertu d'appaiser les roucts & trãchees, de prouoquer l'vrine, & aider la digestion de l'estomach.

Anis. *Chap.* 106.

Anis.

ANIS desire terre bien amendee, labouree, grasse & fumee. On le doit semer en Mars, & souuent l'arrouser.

Mauuaise haleine. Teinct beau.

Chacun sçait combien est vtile la semence d'anis mãgee au matin, à ceux qui ont mauuaise haleine, & qui desirent auoir le teinct beau: apres le repas conforte aussi la digestion. Elle est bonne aux nourrices pour leur faire auoir force laict.

Cumin

Cumin. *Chap.* 127.

QVI veut auoir de beau cumin,le faut ſemer en terre biẽ graſſe & expoſee au ſoleil d'Orient,entre les herbes potageres(car il en vient mieux)au cõmencemẽt de May. Lon dit auſſi que pour le faire bien venir,il le faut ſemer auec iniures & maledictions: ne le faut ſi toſt arrouſer apres qu'il eſt ſemé. encore qu'apres qu'il ſoit ſorty hors de terre,il demande d'eſtre ſouuent arrouſé. Cumin. Iniures ſeruent ou cumni.

La ſemence du cumin priſe par la bouche, diſſipe les vents qui viennent par haut,appaiſe les tranchees,& deliure la difficulté d'vrine. Vents,tranchees, difficulté d'vrine.

Pour oſter la noirceur d'vn coup orbe ſans playe,eſt bon incontinent d'appliquer deſſus poudre de cumin biẽ deliee,& bien chauffee au feu. Coup orbe.

Fenoil *Chap.* 108.

ON plante & ſeme le fenoil au printemps & automne:toutesfois celuy qui eſt doux demande pluſtoſt d'eſtre ſemé que planté, meſme pluſtoſt en printemps qu'en automne:car il en vient plus doux, & en faut de plus gros grains. On le doit ſemer en terre expoſee au ſoleil & mediocrement ſeiche. Fenoil.

Si tu veux auoir de fenoil fort doux, mets la ſemence dedans vne figue de Marſeille,& plante ainſi, ou bien meſle du miel auec la terre où tu veux ſemer le fenoil. Fenoil doux

Le fenoil,tant fueilles que ſemence, eſt du tout dedié pour la clarté des yeux, & pour ce regard on tire quelquesfois du ius de ſes fueilles & tiges encor tendres, que lon ſeiche & garde pour ceſt effect. Quelquesfois lon diſtille de l'eau de fenoil tout ſeul, ou meſlé auec miel. Clarté des yeux.

La ſemence de fenoil eſt bonne pour cohiber les vents, priſe apres le repas, encore qu'elle ſoit de difficile digeſtion & apporte au corps petite nourriture. Vents.

L'vſage frequent de fenoil apporte abondance de laict aux femmes. Abondance de laict.

Mariolaine. *Chap.* 109.

MArjolaine vient de ſemence & de racine ou de reiettons comme la ſauge:elle demande lieux ombrageux,terre bien Mariolaine.

fumee,& frequent arrousement. Elle sera plus belle si on la transplante au commencement d'esté. faut defendre la racine des rats & souris : car ceste vermine sur tout luy fait la guerre. ce que cognoistras estre vray, s'il te plaist l'experimenter.

Purge de cerueau. Le ius exprimé de fueilles de marjolaine attiré par les narreaux, purge le cerueau.

Hydropisie. Le bouillon où aura cuit la marjolaine est vtile pour le commencement d'hydropisie, & pour ceux qui ont difficulté d'vrine.

Armoisie. *Chap.* 110.

Armoise. ARMOISIE, soit plantee ou semee, demande lieu sec & pierreux, au contraire d'vne autre herbe qui luy ressemble, nōmee herbe sainct Iean, qui croist és marescages.

Suppression de mois. Amarry desbauché. L'armoisie a singuliere vertu contre les affections de l'amarry : car ses fueilles mises en vn sachet, ou reduites en forme de cataplasme, & appliquees chaudement sous le nombril iusques és aines, prouoquent les mois : appaisent semblablement l'amarry desbauché.

Les fueilles d'armoisie pilees auec huiles d'amandes ameres, appliquees sur l'estomach appaisent les douleurs.

Quand la femme trauaille à enfanter, on ne peut auoir son arrierefaix, riē n'est meilleur que luy appliquer sous le nombril, sur les cuisses & aines, cataplasme fait de fueilles d'armoisie, cuitte auec farine d'orge : mais incontinent que l'enfant ou arrierefaix sera sorti, faut oster ce cataplasme, autremēt il attireroit l'amarry mesme. (Arrierefaix.)

Douleur d'amarry. Si vous pilez du ius d'armoisie auec des iaunes d'œufs cuits, en y adioustant graisse de pourceau & semence de cumin, & appliquez le tout en forme de cataplasme sur l'amarry, vous appaiserez toutes les douleurs qui viennent apres l'accouchement.

Tenaisie. *Chap.* 111.

Tenaisie. TENAISIE vient és lieux moites, comme és riuages des fleuues & ruisseaux.

Vers. Calcul. Grauelle. La fleur ou semence de tenaisie, beuë auec laict ou vin, fait mourir les vers : aussi aucuns l'appellēt Mort aux vers. Elle sert aussi à prouoquer l'vrine & comminuer le calcul & grauelle des reins, principalement aux hommes.

Matricaire

Matricaire ou Espargoutte. Chap. 112.

MATRICAIRE demande semblable culture & terroir que l'armoisie, ausi sont elles quasi de semblable vertu, toutes deux dediees aux affectiõs de l'amarry: toutesfois la matricaire est en ce recommandable que ses fleurs, & principalemẽt ses fueilles, pilees & appliquees sur la dent, ou mises dans l'oreille de la part du lieu dolent, appaisent totalement la douleur des dents. C'est ausi pourquoy les Parisiens l'appellent espargoutte, d'autant que ses fueilles ainsi appliquees, font distiller par la bouche gouttes à gouttes l'humeur pituiteux, qui cause la douleur. Matricaire. Douleur de dents.

Herbe aux chats. Chap. 113.

L'HERBE aux chats viẽt sans grande culture és lieux marescageux & aquatiques, cõme lon peut voir par experience. Herbe aux chats.

L'on dit que l'herbe aux chats a singuliere vertu pour faire conceuoir les femmes. Ausi les medecins ont coustume d'ordonner bains & fomentations faite de ceste herbe pour les femmes qui ne peuuent conceuoir & auoir enfans. Conceuoir.

Lauande. Chap. 114.

LE lieu sec, pierreux & exposé au soleil est fort commode pour la plante de la lauande. Auant qu'elle ette ses fleurs la faut tondre & esmonder soigneusement. Lauande.

La lauande est souueraine pour conforter les nerfs foulez & lassez, ou autremẽt mal disposez de quelque cause froide: & pour ce regard les bains & fomentations faits de lauande és paralysies, conuulsions, apoplexies & autres semblables maladies, sont souuerains. Nerfs foulez. Paralysies, Cõuulsions. Apoplexies.

Toute-bonne. Chap. 115.

TOVTE-BONNE, autrement dite des Frãçois Oruale, par ce qu'elle vaut autant que l'or, vient en toute terre sans semence & auec semence: elle demande Toute bõne.

toutesfois d'estre souuent arrousee.

Tirer espines. Les fueilles de toute-bonne pilees & appliquees, tirent les espines & esguillons fichez, de quelque partie du corps que ce soit.

Gayeté. Le vin où la toute-bonne aura trempé en petite quantité, rend les personnes gayes & ioyeuses.

Clarifier l'œil. La graine de toute-bõne mise dans l'œil, & tournee plusieurs reuolutions à l'entour du rond de l'œil, le nettoye & clarifie, en le purifiant de l'humeur pituiteux, duquel on trouue la graine charigee & comme entouree de petites membranes apres qu'on l'a tiree de l'œil.

Vin ayant goust de maluoisie. La fleur & semence de toute-bonne mises dans vn tonneau plein de vin doux, alors que le vin bouilt encore, luy donne vn goust de maluoisie.

Melisse *Chap.* 116.

Melisse. LA vraye Melisse vient plus tost és bois & forests, qu'és iardins: toutesfois q en voudra auoir en ses iardins, faut la semer en terre grasse & bien amendee où l'ardeur du soleil ne donne pas beaucoup.

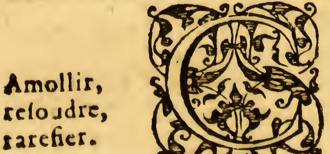
Gayeté. Melisse sert à resiouir le cœur, & deliurer l'esprit des cogitations & imaginations melancholiques.

Retenir mousches. Ceux qui font estat de nourrir mousches à miel, pour les retenir & garder qu'elles ne s'enfuyent de leurs ruches, & pour les faire reuenir si elles s'en sont allees, frottent les ruches auec fleurs de melisse: comme aussi pour les chasser & faire sortir hors: frottent leurs ruches auec fleur d'espargoutte.

Chasser mousches.

Camomille: *Chap.* 117.

Camomille.



AMOMILLE n'a besoin de grãde culture, ce luy est assez de la planter en vn terroir sec, maigre & pierreux.

Amollir, resoudre, rarefier. Pour amollir, resoudre, rarefier, & lascher, la camomille est singuliere : & pour ce regard nul remede est meilleur pour les lassitudes que le bain fait auec camomille.

Fieures quotidianes. Les fueilles de camomille pilees auec vin blanc, font vn bruuage proffitable pour guerir les fieures quotidianes & quartes.

Melilot

Melilot. Chap. 118.

Melilot demande terre ſemblable & meſme culture que la camomille. Melilot.

Le melilot reſout, rarefie & amolliſt comme la camomille, & donne fort bonne odeur, principalement quand il eſt recent, ou quand il pleut en eſté.

La maniere de garder & confire herbes tant potageres, medecinales qu'odorantes.

Chap. 119.

La racine de Campane ſe cõfit en telle ſorte: Quãd on aura arraché la racine au mois d'Octobre lors qu'elle eſt biẽ meure, il faut oſter tout le ſable ou terre q eſt autour, auec vn linge rude, ou vne eſtamine; puis par deſſus la racler auec vn couſteau bien trenchant, & ſelon que les racines ſerõt groſſes les fendre en deux ou trois parties de la longueur du doigt, & dans vn chaudron d'erain les faire bouillir auec vinaigre, de ſorte que les tailles ou trenches ne ſe puiſſent bruſler dans le chaudron. Trois iours apres les faut faire ſeicher au ſoleil, & les mettre en vn pot neuf bien poiſſé, & ietter du vin cuit par deſſus tãt qu'elles trempent, & force ſarriette bien preſſée par deſſus, & puis fermer le vaiſſeau & le couurir de peaux. Autrement faut nettoyer diligemment les racines, & les fendre en deux ou trois parties de la longueur du doigt, puis par l'eſpace d'vn iour entier les faire trẽper ſur les cendres chaudes en eau, & apres les cuire auec deux ou trois fois autant de miel ou de ſucre. Cõfiture de Campane.

Lon pourra auſsi faire de la conſerue des racines de campane en telle ſorte : Nettoyez diligemment les racines de campane, comme auons dit, & les mettez par petites rouëlles, faites les tremper long temps ſus les cendres chaudes en eau, puis boullir iuſques à tant qu'elles ſoient conſommees de cuire, pilez les par apres, & les paſſez par vn linge ou eſtamine, & à la parfin faites les cuire auec trois fois autant de miel ou de ſucre. Conſerue de racines de Campane.

Cõfitures & conserues de gentiane, piuoine, flãbes couleurees, pastenades, panets, raues.

Vous pourrez de mesme façon faire cõfitures & conserues de plusieurs autres racines, comme de gentiane, piuoine, flambes, couleuree, pastenades, panets, raues, carottes, raiforts, nauèts, caruis, chardon à cent testes, & autres semblables, lesquelles serõt plus plaisantes si vous adioustez à leur confection quelque peu de cannelle. Au reste i'appelle icy cõfiture, quand la racine ou la chose qui est confite, demeure entiere en la cõnfiture : Conserue quand elle ne demeure entiere, mais est pilee.

Difference entre confiture & conserue.

Confiture de pourpier.

Le pourpier se confit en telle sorte : Cueillez le pourpier auant qu'il ait ietté sa graine, prenez les tiges plus touffues & pleines de fueilles, desquelles osterez les racines : lauez les diligemment pour leur oster tout le sable ou terre qui pourroit estre au tour, seichez les quelque peu, iusques à tant que voyez qu'elles commencent à fletrir, puis agencez les dans vn petit tonneau ou vaisseau de terre, en forme de petites couches, chacunes couuertes assez suffisamment de sel. Quand le tonneau ou vaisseau sera plein, iettez pardessus suffisante quantité de vinaigre, ou bien vne partie de verjus, & deux parties de vinaigre. Ce fait, mettez le vaisseau en quelque lieu sec, non moite, de peur que la confiture ne ressente le moysi. Prenez garde que le pourpier se baigne tousiours dans sa sauce. Et quand en voudrez vser, lauez le premierement auec eau tiede ou vin, puis faites-en salade auec huile d'oliues. En ceste sorte la criste-marine, les tiges d'asperges, la corne de cerf, la tripe-madame, les fleurs de genestes, les fleurs de cappres, les concombres se pourront confire.

Confiture de criste-marine, d'asperges, corne de cerf, trippe-madame.

Confiture de laictue.

La laictue est confite de ceste façon : On prend des caules ou tiges de laictues bien mõdees & effueillees, depuis le bas iusques où lon verra que les fueilles seront tendres, lesquelles faut saler dans vn auget, & les laisser ainsi vn iour & vne nuict, iusques à ce qu'elles rendent la saumure : puis on les laue d'icelle saumure, & apres qu'on les a espraintes, on les estend sur des clayes tãt qu'elles soyent bien seiches: puis lon met dessous de l'anet sec, du fenoil, vn peu de rue, & des porreaux hachez menus : en apres lon accoustre ces caules ou costons ainsi secs dans le pot, & lon iette dessus vne sauce qui est faite de deux parties de vinaigre & vne de saumure, apres, pour cõpresse lon fourre beaucoup de fenoil sec par dessus, à fin que la sauce passe & regorge par dessus. Et doit on souuent prendre garde que les confitures ne demeurent à sec, ains y verser souuent de la sauce. En ceste sorte on peut confire la chicorce, la scariolle, la corne-de cerf, le tẽdron des rõces, les cymes de thym, de sariette, d'origan, de raiforts: & telles confitures doiuent estre faites au commencement de l'esté.

Confiture de chicoree, scariolle, corne de cerf, &c.

Les confitures des herbes qui se font auec sel & vinaigre sont dediees principalement és salades. Celles qui se font auec sucre ou miel, seruent à l'vsage de medecine, telles que sont celles qui ensuiuent.

Des fueilles & fleurs d'herbes bien peu souuent sont faites confitures, i'entens confitures, à parler proprement: pource que, comme auons dit, le nom de confiture s'entend seulement des choses qui demeurēt entieres en la confiture: toutesfois qui voudra confire des fueilles ou fleurs d'herbes, pourra vser de telle forme: Prenez les fueilles ou fleurs de telles herbes que vo⁹ voudrez, nettoyez les diligemment, puis sans les piler aucunement, estendez les toutes entieres dans le vaisseau où vous les voulez garder: iettez par dessus assez competammēt de sucre fin mis en poudre, puis exposez le vaisseau au soleil.

Que signifie le nom de Confiture.

Confitures d'herbes & de fleurs.

Autrement, faictes les cuire à petit feu auec sucre, iusques à tant que voyez que le sucre acquiere vne cōsistence de sirop, puis mettez les en vn vaisseau. Autrement, apres qu'aurez nettoyé diligemmēt les fueilles ou fleurs d'herbes, mettez les en vaisseau ou de voirre ou de terre, puis iettez par dessus du sucre cuict à la cō sistence de sirop & clarifié. Ainsi se peuuent confire les roses, les fueilles de menthe, scolopendre, capilli veneris, ozeille, ceterach, buglose & autres semblables: les fleurs de soucy, chicoree, violes, genestes sauuages, & autres semblables. Et telles confitures sont plus gracieuses que les conserues. par ce que les fueilles & fleurs retiennent mieux leur odeur naturel qu'és cōserues: d'autant que és conserues elles sont pilees auec le sucre, ce qu'oste ou diminue beaucoup l'odeur naturel des fueilles ou fleur.

Cōfitures de fleurs sont plus gracieuses que les conserues.

Or quant à faire conserue de fueilles ou fleurs des herbes, faut tenir ce moyen cy: Prenez les parties plus tendres de fleurs ou fueilles, en reiettant les plus dures, qu'elles sont le blanc des roses, les tiges ou caulicules de la menthe, scolopendre, capilli veneris, & autres semblables: nettoyez les diligemment, puis pilez les en vn mortier de marbre ou de pierre d'vn pilon assez dur & solide, iusques à tant que les voyez reduites en forme de paste, en apres adioustez deux ou trois fois autant de sucre ou de miel. Et s'il aduient que lesdites fueilles ainsi pilees de soy soient quelque peu plus humides, quelles sont les fleurs de violes, de nenuphar, de buglose, adioustez plus grande quantité de sucre qui soit puluerisé. Ce fait, mettez les en vn vaisseau de voirre, & les exposez au soleil vn mois entier, à fin que leur humidité superflue soit consumee par la chaleur du soleil, les remuant tous les iours. Ou, si aimez mieux, mettez le vaisseau sur les cen-

Le moyē de faire les cōserues.

dres chaudes pour leur donner quelque petite decoction: combien que le meilleur seroit de les laisser confire au soleil. En ceste sorte on peut cófire les fleurs de rosmarin, de soucy, de bethoine, de piuoine, de marjolaine, de melisse, de scabieuse, de suzeau, de menthe, de fumeterre, d'euphrase, de chicoree, de peschier, de sauge, de genestes, d'oranges, maulues, guimaulues, & autres semblables.

Conserue de rosmarin, soucy, de bethoine, piuoine, &c.

Les sommitez de thym, d'hyssope, d'absince, (autrement d'aluine) duquel auons dit cy dessus la conserue estre fort souueraine pour les hydropiques, comme aussi celles des fleurs de peschier, mesme celles des fleur de geneste, pour les obstructions des reins & de la rate. Et pour ce que les cóserues de roses & de violes sont fort en vsage, nous en parlerons particulierement.

Hydropisie.

Conserue de roses.

Pour faire conserue de roses, faut prẽdre fueilles de roses blanches ou rouges, qui ne soyent encores ouuertes, les nettoyer & piler, sans estre premierement seichees, en vn mortier de pierre, puis adiouster trois fois autant de sucre, apres mettre le tout en vn vaisseau de voirre couuert de parchemin, & exposé au soleil l'espace de trois mois, en remuant quasi tous les iours la conserue. Si tu veux faire conserues de roses seiches, fais bouillir en vne demi liure d'eau rose, vne liure ou enuiron de sucre fin, puis quand tu verras que toute l'eau sera consumee, iette dans ton sucre vne once de roses seiches, puluerisees, fais le tout cuire competamment, puis auec vne spatule de bois tu mettras par morceaux ta conserue. Autrement, fay trois infusions de roses en eau rose, laisse rassoir la troisieme, de laquelle laisseras le fond, cóme la plus terrestre, & prendra le dessus, & là dedans tu feras bouillir sucre fin, & apres cela tu ietteras demie once ou enuiron de roses seiches puluerisees puis feras comme dit est,

Conserue de roses seiches.

Conserue de violes.

Pour faire conserue de violes faut prendre fleurs de violes recentes, leur oster la queuë, & le petit gobelet verd d'où elles pendent, puis les seicher quelque peu de temps à l'ombre du soleil, pour leur oster l'humidité superflue qu'elles ont: en apres les piler en vn mortier de pierre auec deux fois autant de sucre, & les mettre en vn vaisseau de voirre, que lon exposera au soleil l'espace de trois mois, durant lequel temps les faudra souuent remuer, comme auons dit de la conserue de rose.

Conserue de violes seiches.

Si tu veux faire conserue de violes seiches, fais vne ou deux infusions de violes, dãs lesquelles feras bouillir sucre fin, & apres ietteras demie once de violes broyees, pour liure de sucre, puis feras le tout cuire competamment, & apres auec vne spatule de bois mettras par morceaux ta conserue.

Pour

Pour faire moustarde, il faut bien monder & nettoyer la graine de seneué ou moustarde, & la cribler, puis la lauer en eau froide, & apres la laisser vne nuict entiere dans l'eau, puis l'oster: & quand tu l'auras pressee ou espraintе auec la main, la mettre en vn mortier neuf ou bien net, & la broyer d'vn pilon auecques fort vinaigre, puis la couler ou passer. Façon de moustarde.

Aucuns pour luy oster sa grande acrimonie, trempent la graine de moustarde en du moust durant les vendanges, & la preparent comme auons dit, puis la mettent en petits tonneaux, tels que ceux où on met la moustarde d'Anjou. Les Digeonnois la façonnent par petits pains, & quand ils en veulent vser, la dissoudent auec vinaigre. Moustarde d'Anjou.

La moustarde de Digeon a gaigné le pris par dessus toutes les autres, ou à cause du seneué qui y croist meilleur qu'en aucuns pays, ou à raison de la preparation meilleure que les Digeonnois y obseruent. Moustarde de Digeon.

Pour garder les concombres, les faut mettre en lie de vin blãc, qui ne soit point tournee, dans vn vaisseau poissé, & bien estouper le vaisseau. Autrement, il les faut mettre en saumure, ou les pendre en vn vaisseau où il y aura vn peu de vinaigre, mais que le vaisseau soit bien estouppé. Garde de cõcombres.

Aucuns les confissent en vn vaisseau de terre auecques sel, vinaigre & marjolaine: les autres les enterrent en fossettes sablonneuses, & les couurent de graine de seneué, broyé auecq vinaigre, puis mettent par dessus foin sec & de la terre.

Pour garder les courges, prenez-les quand elles sont tendres, & les couppez, puis iettez par dessus eau bien chaude, & les laissez refroidir au serain vne nuict entiere, en apres accoustrez-les en saumure forte, & les garderez longuement. Garde de courges.

Pour garder les oignons, les faut seicher au soleil, puis les mettre en lieu sec & bien aëré. Aucuns en font confitures en ceste sorte: Les font premierement seicher au soleil, & mettent du thym & de la sarriette dessous au fond du pot, puis mettent l'oignon dessus, & y iettent de la sauce qui sera de trois parts de vinaigre, & vne de saumure, & par dessus vne botte de sarriette, à fin que les oignons s'enfonçent dedans la sauce, & apres qu'ils sont abbreuuez tellement qu'ils auront le ius & la sauce, remplissent le pot de mesme sauce. Garde d'oignons.

Brief discours des arbres & arbrisseaux tant estrangers que domestiques, qui sont plantez ou transplantez au parterre. Chap. 120.

POVR la seule recreation du pere de famille, le parterre (comme a esté dit cy deuant) est basty & accoustré, laquelle recreation ne pourroit estre du tout si grande à sentir les fleurs & herbes odorantes, qu'à voir les arbres & arbrisseaux, tant estrangers que domestiques, qui expirent non seulement vne odeur plus plaisante sans comparaison, que les herbes, mais encore la plus grand' part d'iceux apportent fruits de grande admiration, comme grenadiers, cappriers, citronniers, orengers, limoniers, poncilles, palmiers, figuiers, oliuiers, baguenaudiers, & autres semblables : parquoy à fin que ne delaissions rien en nostre parterre, dequoy le pere de famille ne puisse prendre ses esbats, parlerons sommairement de la culture des arbres & arbrisseaux qui doiuent estre plantez en iceluy, desquels les vns sont dediez aux berceaux dont est circuit le parterre, sçauoir cypres, geneure. sauignier, cedre, rosier, buys, & autres : les autres sont semez ou plantez & transplantez en couches propres ou vaisseaux & casses, à sçauoir laurier, meurte, palmier, pin, citronnier, orenger, limonier, figuier, oliuier, & autres semblables, qui seront cy apres declarez.

Des arbrisseaux d'où sont faits les berceaux du parterre en particulier & premierement du Cypres. Chap. 121.

Cypres. LE Cypres, tant masle que femelle, combien qu'en l'isle de Crete sans culture & de son bon gré prouienne, toutesfois en ce pays ne peut naistre sans grand soin du iardinier & bonté du terroir : il vient de plante & de semence en terre seiche, eslõgnee de fleuues, riuieres, marescages, lieux fangeux & humides: il hait sur tout la terre fumee tant soit peut : mesme que si lon enuironne de fien la fosse où il est planté, bien peu de temps apres il

se meurt.

se meurt. C'est quasi chose admirable en nature de la semence de cest arbre, laquelle, iaçoit qu'elle soit tant menuë qu'à grand' peine on la puisse voir, toutesfois elle engendre de soy vn arbre tant haut esleué. Quand tu la semeras, seme-la par rayons depuis le vingtiesme d'Octobre iusques en hyuer, & aupres d'elle de l'orge : car il y-a si grande familiarité entre ces deux semences, qu'elles croissent quasi par enuy l'vne de l'autre: dont aduiendra que quand il sera grande annee d'orge, aussi sera-il de cypres. Si tu le transplantes, fais le pareil : mais donne toy bien garde cependant de l'arrouser, esbrancher, ou tondre ses sommitez, car il ne peut endurer aucune playe tant petite soit-elle.

Le cypres porte trois fois l'an, en Ianuier, May & Septembre: & pour ce en ces trois temps faut cueillir ses pommes. Le iardinier sera soingneux de le garder des fourmis, par ce que ce bestail aime sur tout le cypres, & souuentesfois le fait mourir.

Le bois de cypres sur tous les autres est propre à faire images & simulacres, par ce qu'outre la bonne odeur qu'il rend, il dure vne infinité de temps sans se corrompre aucunement. Ses fueilles & semence sont fort recommandables pour faire mourir les vers des petits enfans.

Rosier. *Chap.* 122.

LE Rosier se plante en Feurier, de plãte & de semence. Il est plãté de reiettõs ou de vergettes diuisees en pieces longues de quatre doigts, & mises en terre bien fumee vn pied en profond.

Il est bon de le transplanter, car il vient plus beau : mesme tous les ans, ou pour le moins quand il aura passé cinq ans, qui est alors qu'il commence à vieillir, le tailler ou luy brusler ses branches superflues: car cela luy renouuelle sa ieunesse. Si tu le transplantes, transplante-le par planches loing l'vne de l'autre de quatre pieds, en terre non grasse, ny argileuse, ny humide, mais seiche & pierreuse.

Le rosier semé vient tardiuement : toutesfois si tu le semes, seme-le quatre pieds dans terre, & ne te trompe à la semence: car la semence de la rose n'est pas ceste petite fleurette iaune qui est au milieu de la rose, mais ce qui est contenu & nourry au menu fruict que produict la rose apres vendanges, que lõ cognoist estre meur, quand il noircit & deuient mol.

Pour auoir roses muscades faut enter le rosier sur soy-mesme, ou sur esglantier, & auant que l'enter, mettre dans la fente où Semence de roses.

nous voulons ficher la greffe vn grain de musque, ou vne ou deux fueilles seiches de roses bien odorãtes. Voyez au troisiesme liure au chapitre Des singularitez d'enter & planter.

Roses fort odorantes. Pour auoir roses fort odorantes, faut plãter ou semer le rosier en lieu sec, ou l'enuironner de toute part d'ails. Les roses seront auancees, si tu fais vne fossette large de deux palmes à l'entour du rosier, & y respans de l'eau chaude soir & matin, non toutesfois auant que le bouton de la rose commence à germer : tu feras le semblable, si tu plantes le rosier en cophins ou pots de terre, & le cultiues de mesme façon & diligence que les courges & concombres auancez, comme a esté cy deuant enseigné.

Roses auancees.

Roses recentes. Tu garderas les roses recentes en leur vigueur, si tu les mets dans la lie d'huile, en sorte que la liqueur soit par dessus: les autres arrachent de l'orge verte auec sa racine, en laquelle ils mettent des roses non encores ouuertes dans vn pot non poissé.

Roses vertes. Tu auras des roses de couleur verte, si tu entes le rosier sur vn tronc de vieil chou, ou sur le tronc d'vn chesne, combien qus les roses seront de nul odeur.

Tu rendras blanche la rose incarnate, si tu la perfumes auec souffre, alors qu'elle commence de s'espandre.

Roses iaunes. Tu auras roses de couleur iaune, si apres auoir planté le rosier auec sa terre naturelle pres le geneste, tu perces auec vne tariere la plante du geneste, puis dans ceste playe tu plantes plusieurs racines ou reiettons de rosier ratissez de toute part, que tu lies & vnies à la plãte du geneste auec mortier: & dés que tu verras que la playe sera reprise, tu coupperas le trõc du geneste par dessus le lieu où tu auras fait la playe, & laisseras fructifier les reiettons du rosier, par ce moyen tu auras des roses iaunastres.

Eau rose. Les vertus de la rose sont assez cogneuës d'vn chacun. Lon en distille de l'eau que lon nomme Eau rose, laquelle si tu veux que elle retienne nõ seulemẽt la vertu & qualité de la rose, mais aussi l'odeur & saueur d'icelle, tu la dois distiller en vaisseau de voirre, non de plomb. comme lon fait vulgairement.

Bouys. *Chap.* 123.

Bouys. BOVYS est plãté de reiettõs & de rameaux apres le douziesme iour de Nouembre. Il aime les montagnes, & vient fort bien és lieux froids, arides, & exposez aux vents. Il ne le faut plãter pres du lieu où seront les mousches à miel, car sa fleur les fait mourir subitement. Lon dit aussi qu'il corrompt l'air par son odeur

Mort des mousches à miel.

Air corõpu.

odeur fetide : & pour ceste cause le moins que lon pourra lon en doit planter au parterre.

Le bouys est plus vtile à faire images, peignes & autres instrumens durables, que pour vsage de medecine: sinon que les medecins tiennent que la rasure de bouys & les fueilles bouillies en lexiue, roussissent les cheueux. Cheueux roux.

Geneft & Cedre. Chap. 124.

LE Geneft, cōme aussi le Cedre, qui est fort rare en ce pays, se plante de reiettons & de rameaux au croissant de la lune, enuiron les Calendes de Mars. Il se peut aussi semer, & demande terre seiche. Les fleurs de geneft, comme aussi la semence, fait vriner, & rompt le calcul tant de reins que de la vesie. Ses fleurs font vomir prinses en bruuage. Geneft. Vriner. Calcul. Vomir.

Sauignier & Geneure. Chap. 125.

SAVIGNIER se plāte cōme le bouys, & vient beaucoup mieux si on l'arrouse de lie de vin, ou de tuile mise en poudre. Sauignier.

Quant au Geneure il demāde le haut des montagnes pour bien venir, & tant plus il est agité des vents & de froidure, tant plus beau il croist. Geneure.

Suzeau. Chap. 126.

SVZEAV est plus propre pour bastir hayes des iardins, que pour faire berceaux és parterres: toutesfois au defaut d'autre arbrisseau lon se pourra bien seruir de suzeau. Il veut estre plāté par sciōs & reiettons en lieu humide & pres de quelque ruisseau. Suzeau.

Lon distille de l'eau des fleurs de suzeau, qui est singuliere pour appaiser les douleurs de teste prouenues de chaleur, si on en frotte le front & derriere de la teste. Douleur de teste.

Lon fait aussi de fort bon vinaigre auec les fleurs de suzaeu. Vinaigre de suzeau.

Le ius exprimé de l'escorce de la racine de suzeau, excite a vomir, & prouoque les eaux des hydropiques. Vomir. Hydropsie.

Rosmarin & Iosmin. Chap. 127.

Rosmarin. Iosmin.

ROsmarin & Iosmin sont aussi propres pour bastir les berceaux des parterres, de la culture desquels nous ne parlerons point icy, par ce que cy dessus en auons bien amplement traicté.

Lierre. Chap. 128.

Lierre.

Lierre blãc.

LIERRE demande d'estre planté en lieux moites & aqueux, depuis le mois de Nouẽbre iusques en Mars. Il portera fort beau fruict si vous l'arrousez d'alun puluerisé, ou de cendres faites de trois huitres brusleés & puluerisees. Le lierre noir deuiendra blanc, si vous arrousez ses racines huict iours durant auec terre blanche trempee en eau.

Splenetique

Si lon met trois raisins de lierre, attachez en vn linge net auec vn filet, & que le splenetique, c'est à dire, Celuy qui a douleur ou tension de rate, le porte trois iours entiers pendu à son col, il guerira de son mal.

Escouler le vin.

Les vaisseaux faits de bois de lierre sont singuliers pour sçauoir s'il y-a de l'eau au vin : car l'eau demeurera au vaisseau, & le vin s'escoulera.

Troesne. Chap. 129.

Troesne.

Chancres.

TROESNE vient plus que lon ne veut entre les ronces & buissons, desquels lieux lon en pourra transplanter au parterre pour les berceaux.

Lon peut distiller de l'eau de ses fleurs, qui est fort souueraine pour toute sorte de chancre: mesme vertu a le ius exprimé de ses fueilles, principalement pour les chancres qui viennent en la bouche.

Des herbes dont lon peut faire les berceaux du parterre: & premierement de la Couleuree, Concombres & Courges. Chap. 130.

AV defaut des arbrisseaux cy dessus descripts lon se pourra aider pour faire berceaux au parterre, d'aucunes herbes

qui

qui sont flexiles, & par leurs fueillages peuuent faire vmbrage, moyennant qu'elles soyent soustenues auec perches de saules ou de geneure, accoustrees & disposees en forme de berceaux.

Telle est la couleuree, le houblon, les courges & concombres, les pois de merueilles, les coquerelles, les pommes de merueilles, & autres semblables.

Et quant à la couleuree, elle vient plus que lon ne veut entre les ronces & buissons: parquoy de ces lieux lon en pourra transplanter au parterre pour les berceaux. Couleuree.

Quant aux concombres & courges, nous auons parlé cy deuant de leur culture, parquoy n'est besoin icy d'en faire vne nouuelle repetition.

Houblon *Chap.* 131.

LA culture du Houblon est semblable à celle de la couleuree, car il demande mesme terroir & mesme soin. Houblon.

Ses fleurs, summitez, & ius exprimé, deliurent les obstructions du foye & de la ratte, & l'vsage d'iceux est fort conuenable pour les hydropiques. Hydropiques.

Pommes de merueilles *Chap.* 133.

POMMES de merueilles sont fort propres pour faire berceaux, tant à raison de leur beauté, que pour ce qu'elles sont flexiles, & rampent facilemēt à l'entour des perches. Elles demandent estre semees au printemps en terre grasse & bien amēdee. elles ne peuuent endurer le froid: parquoy les faut semer au lieu où le soleil ait plaine puissance, & cependant les arrouser souuent durant les grandes chaleurs. Lon void fort peu de ces pommes en nos pays, & le premier qui les a introduites en France, a esté René du Bellay, Euesque du Mans. Lon en trouue seulement és iardins des religieux de S. Germain des prez, lés Paris. Pommes de merueilles.

Elles sont dites pommes de merueilles, pour la vertu admirable qu'elles ont pour guerir les playes. Lon exprime huile de leur fruict que lon fait tremper en huile recente, puis on expose ceste huile long temps au soleil, & apres on la couure de terre, ou de fien chaud de cheual pour la faire putrefier. Ceste huile n'a moindre vertu que le baume pour consolider les playes tant recentes que inueterees: chose experimentee de plusieurs. Pourquoy pommes de merueilles. Huile de pommes de merueilles. Consolider playes.

Hemorrhoides. Brusleures.

Le fruict trempé en huile d'amandes douces, ou de graine de lin, rend l'huile fort souueraine pour les douleurs d'hemorrhoides, & pour les brusiures.

Trenchees. Coliques.

Leurs fueilles deseichees & mises en poudre, beuës à la quantité d'vne cueilleree auec decoctiõ de plantain, guerissent les trenchees, douleurs coliques, & playes de boyaux.

Boyau aualle. Fecondité des femmes.

L'huile où aura trempé leur fruict, contient le boyau aualle des petits enfans, & rend les femmes de steriles fecondes, si apres auoir este baignees en baing propre à ce, elles se frottent les parties honteuses auec ceste huile, puis habitent auec leurs maris.

Pois de merueilles. Chap. 133.

Pois de merueilles.

POIS de merueilles sont fort rares en ces pays, semblables aucunement aux coquerets, ayant leur semence enfermee dans vn folicule, semblable à vn pois ciche, au milieu duquel y-a vne effigie cõme d'vn cœur. Ils demandẽt vn terroir bien gras, moite & exposé au soleil, & ne peuuẽt aucunement endurer le froid.

Coquerelles. Chap. 134.

Coquerelles.

LES Coquerelles s'aiment aux vignes: parquoy celuy qui en voudra planter en son parterre, faut qu'il leur choisisse vn terroir semblable à celuy de la vigne.

Grauelle. Calcul. Vin de coquerelles.

La petite cerise qui est enfermee en leur folicule, est singuliere contre la grauelle, calcul, difficulté d'vrine: aussi pour cest effect lon en prepare vn vin, qui est appellé Vin de coquerelles, qui est faict auecques moust de bon vin blanc, où a trempé vne certaine quantité de ces cerises. Nous parlerons de ce vin cy apres.

Des arbres & arbrisseaux, tant estrangers que domestiques, qui sont plantez ou semez par couches ou vaisseaux au parterre, en particulier. Chap. 135.

Laurier.

LE Laurier vient en toute terre: toutesfois il se delecte pres la marine en terre maigre & deliee, où est l'air chaud & tempé-

peré. Doit estre planté en automne & prime-vere de rais de plante & de branche: & se prouigne en Mars bien proprement, quād l'humeur vient à l'escorce. On le peut aussi semer apres le quatorzieme de Mars en terre bien fumee vn pied sous terre, quatre grains ensemble: & au bout d'vn an le dois planter ailleurs.

Le laurier sur tout craint les froidures, & pour ceste cause le faut planter ou semer en vn terroir qui soit ferme & solide, comme auons dit, à fin que durant les gelees, neiges & verglats, ses racines soient defendues du froid, lesquelles, encores que les rameaux soiēt morts par les froidutes de l'hyuer, toutesfois ne laisseront à produire & ietter rameaux nouueaux au printemps: car la solidité & fermeté de la terre aura empesché que l'air n'ait penetré iusques aux racines. Laurier craint les froidures.

Aussi s'il aduient que la terre où tu plantes le laurier, soit sablonneuse, aride & legiere & veule, faudra que durant l'hyuer tu espandes sur les racines du laurier cendres & foirre pour contregarder la chaleur de la terre, & empescher que le froid ne penetre iusques à ses racines. Donc pour faire venir beau le laurier, deux choses sont necessaires, la chaleur de l'air, & la solidité de la terre, desquelles si l'vne defaut, le laurier ne pourra venir aucunement: ou s'il vient il viendra petit & chetif, comme nous pouuons facilement experimenter en ces pays. Deux choses necessaires pour faire venir le laurier.

Le laurier peut estre enté en soymesme, sur cormier, sur fresne, & sur cerisier. Du laurier voyez plus amplement au troisiesme liure.

Meurte. Chap. 136.

LE Meurte se doit plāter au plus haut lieu du parterre, car par son odeur rēd le lieu for delectable. Il est planté de reiettōs prins de la vifue racine ou des rameaux de la pl⁹ haute cyme de l'arbre en terre sablōneuse, poudreuse & maigre. Il se peut aussi semer à la façon du laurier: mais il vient tardiuement. Il croistra fort beau & haut esleué, si tu le nettoyes & escures souuent à l'entour: & produira des fruits amples & fertiles, si tu plantes pres de luy des rosiers. Demande à estre arrousé d'hvrine d'homme, & principalement de brebis: ou au defaut d'icelles, d'eau chaude, de laquelle il se delecte grandement, comme quelquefois il fut cognu par vn meurte plāté pres d'vn baing, qui à veue d'œil croissoit en toute beauté, encore que lon n'en tint compte. La graine de meurte mise dans vn vaisseau qui ne soit point poissé, & bien Meurte.

couuert, se garde longuement en sa verdeur. Aucuns disent qu'il vaut mieux de la mettre auec les petits rameaux.

Meurte sans noyau.

Cueillete de meurte.

Le meurte sur tout craint le froid, & se delecte pres les estangs, ruisseaux & lieux maritimes. Si tu l'arrouses souuent d'eau tiede, il produira fruit sans noyau. Lon doit cueillir son fruict par beau temps & serain, voire long temps apres que la rosee est cheute. Il peut estre enté sur vn autre de son espece, & le blanc sur le noir, & au contraire, sur le pommier, nefflier, & grenadier.

Tamarisc *Chap.* 137.

Tamarisc.

QVI voudra planter du tamarisc en son parterre, faut qu'il choisisse le lieu plus humide & moitte, & au defaut de ce, qu'il l'arrouse souuent. Aussi on void que le tamarisc croist haut & beau pres les estangs, paludes, & autres eaux dormantes.

Rate par trop pleine.

Le tamarisc est en ce principalement recommandable qu'il allege & diminue la ratte à ceux qui l'ont par trop remplie d'humeur melancholique: dont viẽt que plusieurs affligez de tel mal, boiuent & mangent en vaisseaux faits de bois de tamarisc. Et plusieurs conseillent que pour soulager les pourceaux qui sont subiets à la plenitude de rate, faut en leurs augets leur donner à boire de l'eau en laquelle soiẽt esteint charbons de bois de tamarisc.

Augets pour les pourceaux.

Ladres.

La decoction de la racine de tamarisc, auec raisins de Damas, est souueraine pour les ladres, & autres qui ont la rate offensee.

Baguenaudier. *Chap.* 138.

Baguenaudier.

QVANT au Baguenaudier, il demãde terre grasse & bien amendee de fien de brebis. Il ne vient que de semence, non de plantes : & faut que sa semence ait premierement trempé long temps en eau, iusques à tant qu'elle commence desia à pulluler & germer. Le temps de la semer est enuiron le commencement du mois de Iuin. Il ne le faut esbrancher, esmonder, ny toucher auant la quatriesme annee.

Baguenaudier n'est sené.

Son fruit sert beaucoup pour engraisser les brebis. Aucuns pensent que ce soit du sené, mais ils se trompent.

Cappier.

Capprier. *Chap* 139

CAPPRIER en plusieurs pays viẽt sans aucune culture és terres labourables : mais au lieu où il y en a faute, s'il le faut semer, ce doit estre en lieu sec, lequel au parauãt faudra enclorre d'vn petit fossé qu'on rẽplira de pierre & chaux, ou de terre grasse, & que cela soit ainsi qu'vne forteresse & defense, à fin que les racines & reiettons des cappriers ne puissent forcer & rompre ce fossé, & passer outre: car qui ne les arresteroit & empescheroit par quelque defensif de s'estendre & courir, on les verroit tantost occuper tout le iardin, & peupler tous les endrois d'iceluy. Toutesfois ledit capprier n'est en cela tant dommageable (car on le peut arracher) qu'il est, par ce qu'il gaste & infecte au moyen de ie ne sçay quel suc venimeux qu'il a, tout le terroir, & le rend sterile. Il n'est besoin, sinon bien peu, le cultiuer & façonner: car sans y rien faire, il vient assez és champs & terres desertes. On le peut semer au printemps & automne. Capprier

Le fruit du capprier est bon en salade pour exciter l'appetit, nettoyer l'estomach, & deliurer les oppilations du foye, & principalement de la rate. Exciter l'appetit.

Agnus Castus. *Chap.* 140.

L'ARBRISSEAV que lõ appelle vulgairemẽt Agnus Castus, d'autãt qu'il approche biẽ pres du naturel du saule, demande d'estre planté en lieu aquatiq̃, ou pour le moins estre souuent arrousé. Agnus Castus.

Ses fueilles, semẽce, & fleurs sõt singulieres pour ceux qui veulent viure chastemẽt, prises par dedãs ou appliquees par dehors: car lõ dit que les fueilles, ou semence, ou fleurs, mises en petits sachets, & appliquees soubs les reins dans le lict, aident à garder chasteté. Chasteté.

La decoction des fueilles d'agnus castus, sert à la chaude pisse, autant en bruuage qu'en fomentation. Chaude pisse.

Parfum de la semẽce d'agnus castus és parties hõteuses des femmes, esteinct l'insatiable cupidité & ardeur aux choses venerees. Ardeur és parties honteuses.

Silique. *Chap.* 141.

L'Arbre nommé Silique, les fruicts de laquelle aussi appellez Siliques, veut estre plantee de nouueaux reiettons, en Siliques.

Feurier & Nouembre, en terroir sec & exposé au soleil, où lon ait fait fosses fort profondes. On la peut aussi enter sur vn prunier ou amandier: sur tout ne se faut amuser à la semer, par ce qu'il ne porteroit aucun fruict, & si bien tost il mourroit, il la faut souuent arrouser.

Engraisser les pourceaux.

Les siliques sont plus propres pour engraisser les pourceaux que pour nourriture les hommes.

Palmier. *Chap.* 142.

Palmier.

PALMIER demande air chaud & temperé, terre sablonneuse & poudreuse. Il est planté de petites plantes auec la racine en Auril & May, sa plante estant bien enuironnee de terre grasse Lon seme aussi les noyaux frais de datte, qui fait la palme en Octobre, deux coudees en profondeur de terre, meslee de cendre, & bien amendee de fien de cheure, & le costé aigu au dessus & veut estre arrousé tous les iours, & que chacun an lon luy respande du sel à l'entour, ou pour le mieux, que on l'arrouse souuent d'eau quelque peu salee: mesme à fin qu'il croisse haut & beau, se resiouist que ses racines soient arrousees auec lie de vin vieil coulee.

Masle & femelle palmiers.

Note aussi que par ce qu'à grand' peine d'vn noyau seul peut venir vn palmier, qui croisse & face vn tronc qui soit assez fort pour soustenir l'arbre, sera bon de mettre & conioindre deux ou trois noyaux ensemble, cousus en toille, en sorte que les costez aigus s'entreregardẽt, & les planter ainsi, car par ce moyen la vertu de deux ou de trois conioints, pourra faire le tronc de l'arbre plus parfaict. Note aussi que si tu veux que la femelle de palmier soit fertile en fruict, dois planter pres elle le masle palmier, non seulemẽt vn, mais plusieurs s'il est possible, par ce que la vicinité fait que la vertu du masle est portee à la femelle par la commixtion du vent, d'où vient l'abondance du fruict.

Ou bien si tu n'as le moyen de planter plusieurs masles palmiers pres la femelle, sera assez que tu manies & touches souuent auec les mains le masle palmier, & que par apres tu les mettes sur la femelle: ou dois cueillir de la fleur de la cyme du masle ou de la mousse du masle, & en espandre par dessus la femelle.

Pin. *Chap.* 143

LE Pin vient principalement de son noyau, qui doit estre planté en Octobre ou Nouembre en lieux chauds:

ou ne

ou en lieux froids en Feurier & Mars: ou enuiron la cheute de la pomme, ou peu apres, en fosses bien beschees, & de bon gueret: & ne doit-on rompre la pomme à force ou auec aucun ferrement pour auoir les pignons, lesquels faudra faire tremper trois iours au parauant, & en planter sept ensemble à la profondeur de cinq doigts seulement. Quand ils seront nais, ne les faut si tost transporter, par ce qu'ils ne prennent racine qu'auec long espace de temps & grande difficulté: ains ne peuuent endurer, sans leur grand dommage, qu'ils soient transplantez: toutesfois, quand le temps sera venu pour les transplanter, garde-toy sur tout que tu ne blesses la racine plus principale & plus espesse.

Le pin croist principalement & deuient beau és hautes montagnes & lieux exposez au vent, moyennant que la place où il sera planté soit non moins diligemment cultiuee que la terre au froument. Il durera plus long temps s'il est souuent despouillé de son escorce: par ce que soubs son escorce s'engendrent plusieurs petits vers qui rongent & destruisent le bois.

Le noyau de la pomme de pin est vne viande fort & facilemēt nourrisante, & pour ceste cause propre pour les phthisiques, moyennant qu'il ait trempé quelque temps en eau rose, pour luy oster son acrimonie. Phthisiques.

Figuier. *Chap.* 144.

CEST arbre aime estre és lieux exposez au soleil, pierreux, croieux, & quelquesfois caillouëux, principalemēt celuy qui porte figues petites, fort douces & blāchastres, quelles sōt celles de Marseille: cōme aussi celuy qui les produit plus grosses, moins douces & rougeastres, demande le terroir gras & bien fumé. Il proffite en air chaud & temperé, car c'est vn arbre fort delicat & facile à estre endōmagé de la gelee, & rompu des vents, ains les faut planter au printemps apres les gelees au regard de Midi ou d'Oorient, en fosses grādes, profondes & bien beschees, de reiettons & rameaux remplis de neuds, car ce sont les plus fertiles. Pourra estre semé pareillement de figues trempees, & liees à l'entour auec petites cordes, puis ainsi plantees, & apres diligemment arrousees. Plus commodement sera enté en prunier ou amandier: car il en dure plus longuement. Soit planté ou enté, ne le faut beaucoup arrouser, car l'abondāce d'eau corrompt la beauté naturelle des figuiers, & les pourrit facilemēt: beaucoup meilleur sera pour le rendre beau & fertile, ficher sa plante dans Figuier.

vn ail sauuage, nommé en Latin *Scilla*: ou la tremper en saumeure, ou l'enuironner auec du fien de bœuf, ou de chaux vifue.

Fruict tardif.

Si tu veux que le figuier apporte fruict tardif, qui est chose cõtre son naturel, tu dois oster les premieres petites figues qui commencent à grossir, & le figuier iettera vn autre fruict, qui se gardera iusques en hyuer.

Figuier fertile.

Il sera aussi fertile, & produira figue pleine & de bon suc, si dés qu'il iettera ses fueilles, lon met à ses racines de la terre rouge battue & destrempee auec de la lie d'oliue, & du fien d'hommes: ou bien quand il commencera à frondoyer, luy coupper la cyme & le bout des branches.

Les figues seront auancees, si on applique à leur racine du fien de pigeons, & du poiure, meslez & broyez auec de l'huile: ou bien si quand leurs pommes grosses commenceront à rougir, tu les oings auec le ius d'vn gros oignon meslé auec huile & poiure.

Ou si quand leur fruit sera gros competamment, tu les perces auec vne esgueille, puis les frottes auec huile, & les couures auec fueilles d'oliuier: car la chaleur n'estant point empeschee par la trop grande humidité de la figue, digere facilement le fruit.

Figues de couleur diuerse.

Tu les rendras de couleur diuerse, à sçauoir d'vn costé blanche, & de l'autre rouge, si tu lies ensemble dans vn linge la graine de deux figuiers diuers, & ainsi les plantes, puis transplantes.

Affranchir figuier.

Vous affranchirez vn figuier sauuage, si vous arrousez ses racines auec vin & huile meslez ensemble.

Figues netõbant point.

Les figues ne tomberont du figuier, si tu arrouses le tronc fossoyé à l'entour, auec de la saumure & eau egalement meslez, ou si lõ enterre pres le figuier quelques cornes de belier ou de moutõ.

Figues vertes.

Les garderas tousiours vertes, si tu les mets en vn pot plein de miel bien couuert, de sorte qu'elles ne se touchent, ny le pot mesme: ou bien si tu les mets en vne courge chacune à part, & pends la courge en vn lieu vmbrageux où le feu ny la fumee ne puisse aler.

Ou bien si tu les enfermes en vn vaisseau de terre ayant le goulet bien estouppé, puis mets ce vaisseau dans quelqu'autre vaisseau plein de vin: car tandis que le vin sera sans corruption, tandis les figues demeureront saines & entieres.

Defendras les seiches de corruption, si tu les espands sur vne claye au four, apres que le pain en est hors, puis les poses en vn vaisseau de terre neuf, qui ne soit poissé.

Figues laxatiues.

Tu auras des figues qui lascheront le ventre, si tu mets aux racines du figuier que tu plantes, de l'ellebore noir, pilé auec espurge ou autre medicament purgatif.

Au surplus le figuier a ceste vertu occulte, que si tu as quelque taureau effrené que tu ne puisse aucunement domter, faut l'attacher à vn figuier, incontinent il s'adoucira, & oubliera son naturel sauuage. D'auantage pour attēdrir soudainemēt la chair dure de quelque beste que ce soit, faut la pendre à vne branche de figuier: car le figuier expire de soy vne vapeur vehemente qui deseche & digere la dureté de quelque chair que ce soit, comme de paon, oiseaux de riuiere, & autres semblables. Vray est qu'il y a autre moyen d'attēdrir la chair dure, qui est de la mettre dans vn monceau de blé. Faut aussi obseruer ie ne sçay quelle vertu occulte en la figue, que les cheuaux & asnes chargez de figues, facilement succombent aux faix & perdent toute force: lesquels toutesfois est facile de recreer & remettre en leur force, si on leur presente quelque morceau de pain. Faut aussi noter que le ius ou le laict de figuier domestique (comme auons admonnesté au traicté De la faço des formages) sert à faire coaguler le formage au lieu de presure. La figue cuicte auec hyssope, guerist la toux inueteree, & corrige les vices des poulmons. Taureau adoucir. Attendrit chair. Charge de figues faict succomber les cheuaux & asnes. Presure de formages.

Le roy Mithridates faisoit vn opiate contre toute sorte de poison & danger de peste, qui estoit preparé de figues, noix, rue, comme auons dit cy deuant, au chapitre De la rue. Peste.

Les figues bruslees & redigees en poudre, meslees auec vn bien peu de cire, font vn vnguent souuerain pour les mules aux talons. Mules aux talons.

L'Oliuier. *Chap.* 145.

CEST arbre ne vient sans grand soin & labeur en ces pays Septētrionaux, à raison de la froideur de l'air, par ce qu'il demāde vn air chaud & temperé, quel est celuy de Prouēce: ains si tu veux plāter oliuier en tō parterre, eslis vn lieu tourné au midy, & assez haut esleué & exposé au vēt, qui soit de bō gueret, au dessous argilleux, & par dessus meslé de sablō & de croye, espois, moite, & non maigre, auquel planteras enuiron la my-Mars des reiettons & branches nouuelles, belles & fertiles, arrachees des rameaux de l'arbre, grosses comme le poignet, & lōgues d'vn pied & demy, & les poseras en terre de mesme façon qu'elles estoient en l'arbre, le bout d'embas en bas, & celuy d'enhaut tourné & regardāt au ciel, comme quand elles estoient en l'arbre: car si tu les mets renuersees en terre, elles prendrōt à grand' peine: & si elles prennent, demeureront tousiours steriles: les faudra enduire tāt au pied qu'à la Oliuier.

teste de fien meslé auec cendre, & les poser en terre auec telle profondeur, que par dessus il y ait quatre doigts de terre menue : ne les transplanteras auant cinq ans, mais cependāt les faudra fouyr tous les mois, fumer de fien de cheure en autōne : arrouser d'eau de pluye plustost que de fontaine, puits ou riuiere : quelquesfois esmonder des branches superflues, & principalement des iettons secs & arides : tailler non plustost que huit ans, & apres de huict ans en huict ans : arrouser quelquesfois le pied des puissants oliuiers de la lie d'oliues, pour le garder des vers ou autres vermines, qui sont souuent molestes à ceste plante : les defendre du bestail, principalement du brouttement de la cheure, qui le rend du tout sterile : ne planter plantes aucunes pres de l'oliuier, que le figuier ou la vigne, la vicinité desquels se resiouit : & hait sur tout le chesne : mesme que s'il est planté au lieu d'où lon a arraché le chesne, il meurt incontinent.

Brouuemēt de cheure.

L'oliuier sur tous autres arbres n'est aucunement subiect à la vermine, à raison de son odeur qui est fort, mesme qu'il en defend tous les autres herbages qui sont pres de luy : comme aussi par son amertume fait mourir les choux, laictues, & autres herbes humides, qui sont semees en son terroir.

Merueilleuse chose entour l'oliuier. Virginité. Chasteté.

Lon tient, qui est chose admirable, que l'oliuier deuient plus fertile & copieux en fruict, s'il est planté & cultiué de personnes vierges, ou qui n'auront violé le lict d'autruy : mesmes qu'en d'aucuns pays les enfans chastrez plantent, traittent & gouuernent les oliuiers, dont ils viennent beaux & fertiles.

Cuillette des oliues.

La cueillette des oliues se doit faire en Nouembre, quand elles commencent à changer de couleur : & faut les cueillir aux mains sans blesser aucunement les branches, car de cela l'oliuier en deuient sterile. Le temps pour les cueillir doit estre beau & serain, & non pluuieux, mesme si quelque temps auant que vous les cueillez il a pleu, faut attendre que toute l'humidité en soit deseichee. Aucuns cueillent autrement les oliues, ils les abbatent auec perches de cannes, non de bois, & se donnent garde de les frapper à l'enuers, de crainte d'abbatre quelques branches auec le fruict : mais telle façon de cueillir les oliues n'est bonne, par ce que les oliues battues ou frappees se fletrissent incontinent, & n'en rendent tant d'huile.

Oliues seruent à faire huile, & pour les banquets.

Au surplus lon fait cueillette d'oliues pour deux occasions, ou pour en tirer de l'huile, ou pour la reserue des banquets, esquels lon en fait seruice pour exciter l'appetit : toutesfois faut estimer que toutes sortes d'oliues ne seruent indifferemment à ces deux vsages, car les plus grosses de la plus grand part sont meilleures

pour

pour les banquets,& les plus petites pour en tirer de l'huile.

Or les oliues que lon veut referuer pour les banquets, faut les confire soigneusement auec saumure ou vinaigre salé, ou huile,ou lie d'huile,ou vin cuit, ou marc de raisins, ou miel, ou verjus,à la façon qui s'ensuit: Oliues pour banquets.

Faut cueillir auec la main en temps serain les oliues quand elles commenceront à noircir, non toutesfois encores parfaicte-ment meures:puis les faut estendre sur vne claye d'osier, & là les emõder & trier,mettãt hors celles qui seront tachees,corrõpues, ou trop petites,&reseruãt seulemẽt celles qui serõt grosses,de figure ouale,pleines,fermes,ayãs noyau long & petit,la chair dense & en assez bonne quantité. Cela fait les faut fendre en quatre lieux,ou sans les fendre, les mettre entieres dans vn pot de terre, & ietter par dessus saumure ou verjus, ou miel auec vinaigre & sel, ou huile auec sel pilé menu, ou du moust tout frais, ou autre telle liqueur qu'auons dit. Aucuns mettent au fond du pot de terre sous les oliues fueilles de pouliot, menthe, anet, lentisque,oliuier,ache, de rue, de persil, de fenoil, & de laurier, graines de fenoil, d'anis & de rue. En fin faut tenir le vaisseau bien estouppé,& le mettre en celier pour le garder. Cueillete d'oliues pour les bãquets.

Quant aux oliues desquelles on veut tirer de l'huile, les faut cueillir qu'elles soyent vn peu plus meures que celle que lon veut cõfire,& qu'il y en ait desia quelques vnes noires,mais plus de blanches : au reste de la façon mesme qu'auons dit les autres deuoir estre cueillies, à sçauoir à la main, & lors que le tẽps sera serain,sinon que par les orages &vents les oliues fussent tombees en terre,& qu'il fust necessaire les amasser de peur des bestes tant sauuages que domestiques. N'en faut non plus cueillir à la fois qu'il en conuiendra pour faire huile la nuit & le iour ensuyuans, ains tout le fruict qui sera cueilli, en vn iour,soit incontinẽt mis sous les meules & le pressoir : mais auant que les mettre sur le pressoir, les faut estendre sur vne claye pour les emonder & trier : aussi afin que leur lie & humidité s'escoule quelque peu, qui est grandement ennemie de l'huile, tellement que si elle demeure & croupit auec l'oliue, elle corrompt & gaste le goust & saueur de l'huile.Et pour ce regard quand aucunefois la quantité des oliues est si grande que les pressoirs & ouuriers n'y peuuent fournir, faudra auoir vn planchier haut & esleué, où il y ait des petits entredeux pour mettre à part la cueillette des oliues de chacune iournee, & le fond ou sol de ces entredeux doit estre paué de pierre, ou de tuile, ou quarreaux, & fait en pendant : de sorte que l'humidité des oliues puisse couler par les Cueillette d'oliues pour faire huile. Lieu pour mettre les oliues.

conduits qui y seront. Voila comme il faut preparer les oliues pour faire l'huile: reste maintenant à parler de la façon de l'huile que nous reseruerons à la fin du troisieme liure, où traitterons amplement de la façon des huiles.

Flux de ventre. Flux de sang. Gratelles. Dartres. Rongnes.

Au surplus en l'oliuier y a vne vertu fort astringente, car la decoction de ses fueilles en clystere, appaise le flux de ventre: le ius exprimé de ses fueilles auec vin blãc & eau de pluye, restraint toute sorte de flux de sang: la liqueur qui distille du bois verd de l'oliuier allumé, guerit les gratelles, dartres, & rongnes.

Les oliues toutes recentes mangees excitent l'appetit, & font bon estomach encores qu'elles rendent le ventre dur.

Quant aux vertus de l'huile, nous en parlerons en son lieu, De l'oliuier voyez plus amplement au troisieme liure.

Pistaches. Chap. 146.

PISTACHES requierent non moindre diligence que l'oliuier, & demandent estre semez enuiron le premier iour d'Auril, tant le masle que la femelle, tous deux cõioints ensẽble, ou pour le moins l'vn pres de l'autre, le masle ayãt le dos tourné à l'Occident: car ainsi cõioints ou voisins, portẽt meilleurs & plus grãde quantité de fruits, principalement si on les seme en terre biẽ grasse & aëree: & là les pouuez enter en mesme tẽps sur eux mesmes, ou sur le terebinthe, combien qu'aucuns les entẽt sur l'amãdier.

Ils se peuuent planter pareillement, & la façon de les planter est telle: Faut faire fosses assez profondes en lieu où le soleil dõne entiere chaleur, & choisir nouueaux reiettõs de l'arbre, qui soyẽt bien vigoureux, & iceux liez ensemble les mettre dãs les fosses le second iour de la lune d'Auril, puis les entrelier depuis terre iusques aux rameaux, & couurir les racines de bõ fien, les arrousant assiduellement l'espace de huit iours. Et apres que les troncs auront trois ans, faut descouurir la fosse pres la racine & ficher vn peu plus bas le trõc, & ainsi le couurir de bõ fiẽ, à fin que l'arbre estant deuenu grand, ne puisse tomber quand il fera grand vent.

Louange de René du Bellay Euesque du Mãs.

Cest arbre est rare en ces pays, toutesfois i'ay souuenance en auoir veu à Paris, au iardin de l'euesché, & au iardin de monseigneur René du Bellay Euesque du Mãs, l'vn des plus absolu personnage en toute science, que nostre aage ayt cogneu: auquel deuons ceste grace, que par sa diligẽce & soin du bien public, seul & premier des Frãçois a apporté en ces pays la cognoissance, nõ seulement des noms qui nous estoyent du tout incognus, mais

aussi de la culture & figure des herbes & arbres estrangers, desquels nous admirons & exaltons les fruits, mais ne cognoissons leurs parẽts. En quoy toute nostre gent & natiõ se doit ressentir d'vne perpetuelle obligatiõ à luy redeuable: & apres luy, pour ce regard, à monseigneur le reuerendissime Cardinal du Bellay, homme digne de memoire eternelle, & auquel la posterité Françoise n'aura iamais son semblable, pour son incredible eruditiõ, authorité, & esprit incõparable, qui l'a rendu nõ seulement aux siens, mais aussi aux estranges nations, du tout admirable. Louange de mõseigneur le Cardinal du Bellay.

Le fruit de pistaches cõforte l'estomach & nourrit beaucoup: c'est aussi pourquoy lon en ordonne à ceux qui sont maigres & attenuez de maladie.

Citronniers, Orengers, Limoniers, Poncilles.

Chap. 147.

CITRONNIERS, orengers, limoniers, poncilles, demandent pareille culture, pour le semblable naturel qui est entr'eux. Ils aiment à estre en air chaud & humide, en terroir rare & tendre, pres la marine, & où l'humeur abonde: &, qui est vne chose contre le naturel de tous autres arbres, ils se nourrissent au vent de Midy, & reçoiuent dommage de celuy de Septentrion: parquoy si on veut nourrir & appriuoiser ces plantes en ces pays, qui sont aucunement froids, faut sur tout choisir vn lieu au parterre, qui regarde au Midy, pres des murailles, à fin qu'ils ayent vn rampart contre les parties Septentrionales: ou pour plus grande & asseuree cõmodité, les faut plãter ou semer dãs demy-tõneaux refẽdus, vaisseaux de terre appropriez, (qui sõt delices des prĩces & gros seigneurs) ou biẽ des chasses larges par bas, & peu estroittes par le haut, basties d'ais de fẽte, fort biẽ colez & ajãcez ensemble, de sorte que riẽ ne se puisse reietter ou desmonter, par ce que la terre, par le souuent arrouser, surmonte tousiours le bois de quelque sorte qu'il soit. Toutesfois que l'arrouser dõne accroissement à l'arbre: mais il faut faire par bas cõduit & issue à l'eau extrauagãte ou superabõdante, ainsi cõme aux cuuiers de lessiues: parquoy semez-les ou plãtez en tels ou semblables vaisseaux qui pourrõt estre cõduits en tel lieu & part que lon voudra: car par ce que ces plantes se meurẽt quãd elles sont tant soit peu touchees de la gelee, comme estant delicates & tendres de leur naturel, faudra en hyuer, apres les auoir fort Citronniers. Limoniers. Poncilles.

bien couuertes & entourees de paille, ou de sarment de courges (car ils ont vne naturelle contrarieté pour empescher q̃ le froid ne les puisse endommager) les conduire par petites brouettes en caueaux voutez, & quand l'esté sera venu, les ramener & raconduire en plein soleil, pour estre nourriz & recreez de sa chaleur.

Quant à leur culture, ils sont semez de leur graine, & plantez de reiettons, de rameaux & de greffes. La maniere de les semer sera premierement de bien preparer & fumer la terre enuiron le mois de May, & y mesler de la cendre ou du bois, ou pour le meilleur, faicte de cócombres, puis en fosses larges de demy pied mettre trois grains ensemble, & le bout aigu au dessus, & le haut du grain contre terre: ce fait les faut souuent arrouser d'eau vn peu tiede, ou de laict de brebis: car ils en viédront mieux, & plus tost. N'oublie pas toutesfois auant que les semer, de mettre tremper les grains en laict de vache, qui soit tiede: & si tu le veux doux, y adiouster au tremper du sucre candy.

En terre cultiuee & beschee de mesme façon, planteras leurs reiettós, rameaux, & greffes, enuiron la my-May, mettãt les plus gros bouts dessus, & remplissant la fosse de cendres faites de concombres, ils produiront fruit qui aura le milieu de la pomme doux, si lon perce le tronc d'vn virebrequin au mois de Feurier, & fait-on vn trou obliquemẽt qui n'aille point d'outre en outre & par là faut laisser esgoutter l'humeur iusques à la formatió des pommes, & lors remplir le trou auec argille ou mortier. Ou bié fais vne trãche en la plus grosse branche de l'arbre, & la part où l'incisió aura esté faite, fais vne cauité profonde d'vn grãd pied, que tu empliras de miel, & estoupperas auec mortier pour crainte de la pluie & ardeur du soleil: apres que la plante aura attiré tout le miel, tu en instilleras d'autre, & arrouseras les racines d'vrine: en fin tu coupperas tous les petits reiettós qui sortirõt de l'arbre, ostant ceux qui viendront en la branche incisee.

En mesme temps aussi se peuuẽt enter sur grenadier, poirier, pommier, meurier, peu souuent entre bois & l'escorce, mais au tronc tranché pres des racines: & ne permettras aucunes herbes croistre à l'étour d'eux, si ce n'est la courge, de laquelle elle se recree pour voisine, receuãt d'elle grãde aide cõtre le froid: mesme que ses cendres espandues à l'entour des racines des citrons, les rendent plus beaux & plus fertiles: & par ce que le citrónier est fertile & porte vn fruit assez pesant, dés qu'il aura produit son fruit, en faudra cueillir quelque quãtité, & en laisser peu: car par ce moyen celuy qui demeurera, deuiẽdra plus beau & meilleur.

La courge, amie des citrons.

Citrons de garde.

Les citrons, orenges, limons, poncilles, pour estre de bonne garde,

garde, seront cueillis de nuict auec leurs fueilles entre les deux lunes. Les garderas frais & purs toute l'annee, si tu les caches en monceaux d'orge ou milet, ou bien si tu les frottes auec du plastre bien destrempé, ou si tu les enfermes à part en des vaisseaux: ne faut sur tout mettre le citron pres le pain chaud, par ce qu'il luy apporteroit pourriture.

Le citron sera rouge & doux, s'il est enté sur vn meurier: & retiedra telle forme & figure que lon voudra, si auant qu'il ait pris sa grandeur & grosseur, est mis dans des pourtraicts taillez, & en iceux prend sa croissance. Citrõ rouge.

Par mesme moyen si auant qu'il soit parfaitement formé, il est mis dans vn vaisseau de terre ou de voirre, en croissant il prẽdra la forme du vaisseau, & se fera ausi grand q̃ le vaisseau: mais ce pendãt, pour luy dõner air, faudra faire quelques petits trous au vaisseau.

Les fueilles de citron apportẽt bõne odeur aux habillemẽts, & les gardent de la rongeure de vers. Bõne odeur.

L'escorce, le ius, la semence de citron sont tous souuerains contre toute sorte de poison & danger de peste: autant en est-il du limon. Et pour cest effect lon peut faire cuire vn citron & limon tout entier en eau rose & sucre, iusques à tant qu'il soit du tout consumé en ius: puis vser tous les matins à la quãtité d'vne ou deux cueillerees de ceste decoction en temps de peste. Poison. Peste.

L'escorce & ius de citron rendent bonne haleine. Bonne haleine.

Le ius exprimé de l'escorce d'orenge, s'enflambe facilement: il penetre pareillement par grand't enuité par dedans le voirre iusques au vin qui y est contenu.

Le ius de limon destruit les rongnes, gratelles & lentilles, & nettoye les tasches d'encre sur le drap. Gratelles.

Si lon approche du feu le limon, le ius subtil qui en sortira, nettoye la face des ieunes filles, & en oste les rougeurs, & autres semblables taches. Rougeur du visage.

Semblablement le ius de limon distillé par alambic, outre ce qu'il est singulier pour polir le teinct des femmes, encores est-il excellent pour oster de la face & autres parties du corps taches blanches, verruces, & autres semblables. Verruces.

Le ius de limon est de telle vertu que si tu le coules deux ou trois fois, & q̃ tu y laues des perles entieres, puis les faces trẽper, & par apres les mets au soleil, dedãs cinq ou six iours elles deuiẽdrõt aussi molles que miel: en sorte que tu en pourras former ce qu'il te plaira. D'auantage, le ius de limon est tant corrosif, que si tu y fais tremper quelques heures vne piece d'or, tu la trouueras Amollir perles.

Diminuer l'or. diminuee & legiere de son poids: autant en sera-il si tu fiches la piece d'or dans le limon mesme. Voyez de ce au troisieme liure.

Grenadiers. *Chap.* 148.

Grenadier. QVANT aux Grenadiers, il ne les faut si soigneusemēt traitter q̃ les fruicts dessusdits, par ce qu'ils viennent de piqueure, & bien endurent le prouigner, & l'enter semblablement: mesme si tu veux prendre la peine de les emonder en ieunesse & en saison, le fruict en sera beaucoup plus gros & de meilleure façō. mais il faut qu'ils soient plantez deuers le soleil de Midy, iamais à l'Orient, ny aussi à l'Occident, car c'est ce qui leur nuit le plus, aussi bien qu'à la vigne. Notte toutesfois que les prouins que tu en feras, doiuent estre pris quand la mere aura bourjonné, non pas plustost, (qui est au contraire des prouins des autres arbres) mesme q̃ le iettō soit auec escorce de la grosseur du māche d'vn cousteau. Et auant que la planter, faut bien luy aūnir les deux bouts, & les frotter de fien de porceau, puis le mettre dans terre en trauers. Ils demandent terre non maigre ny moite: mais mediocrement grasse: & viennent plus facilement & plus beaux, si pres d'eux lon plante l'oignon marin, nommé Squille, ou principalement quelque meurte. Le temps de les planter est depuis Mars iusques en May: en mesme temps on les peut enter en euxmesmes, mais plus heureusement sur le meurte, auec lequel ils se delectent grandement. Le citronnier, le saule & le meurier ne leur sont tant propres, encores que sur iceux ils peuuent estre quelquesfois entez.

Enter grenadiers. La façon de les enter est de mettre dans le tronc de l'arbre la greffe tout fraichement tranchee du grenadier, puis espādre par dessus lie d'huile, l'emplastrer & couurir de terre: & quant à la greffe, faut qu'elle soit prise du grenadier, apres qu'il aura bourjonné, en mesme façon qu'auons dit des prouins. Au demeurāt, ils demādent d'estre souuent arrousez, & eslagnez quād le soleil est au signe de *Libra*.

Les grenadiers par fortes pluies, rosees excessiues & brouillarts trop grands perdent facilement leurs fleurs & fruict auant qu'il soit meur, & pour obuier à ce, les faut planter pres quelque muraille, & leur courber les branches, à fin que tant facilement ils ne reçoiuent l'humeur qui leur est moleste.

Ils endurent sans danger de mourir des fissures en leur tronc, en quoy ils ressemblent au figuier, & à la vigne.

Si le grenadier apporte fruict aigre ou peu doux, faut arrouser ses racines de fien de pourceau & d'homme, meslé auec vieille orine: ou destréper vn peu de benioin auecque vin, & en baigner & lauer le sommet de l'arbre: ou espãdre par dessus les racines du fien d'asne, puis les couurir & arrouser auec vrine d'homme. Grenades douces.

Les grains de la grenade seront blancs, si par l'espace de trois ans on enuirõne les racines du grenadier d'argille ou croye, meslee auec la quarte partie de plastre. Grains de grenades blanches.

Le grenadier sterile sera rendu fertile, si lon arrouse souuent son tronc auecques cendres & lexiue. Grenadier fertile.

Les grenades deuiendront rouges si les racines des grenadiers sont souuẽt arrousees de lexiue, ou couuertes de cẽdres de glãd. Grenades rouges.

Les grenades n'auront point de grains, si vous ostez la plus grande partie de la moelle du rameau du grenadier, & le mettez en terre tout fendu, & apres qu'il aura pris, couppez la partie de la plante qui passe outre, laquelle a desia bourjonné. Grenades sans grains.

Les grenardiers seront fertiles, si vous pilez du pourpier & de l'espurge ensemble, puis en frottez le tronc de l'arbre.

Les grenades ne se rompront ny ouuriront en l'arbre, si lon met trois pierres à la racine quand on plante l'arbre: & si l'arbre est desia planté, aupres de la racine du grenadier faut planter la squille, qui est vn oignon marin.

Le grenadier ne perdra ses fleurs, si trois fois l'annee on arrouse ses racines auec vieille vrine, meslee auec autant d'eau. Garder grenades.

Les grenades seront de garde, si vous les plõgez en l'eau chaude qui soit nette, & les tirez incontinent: ou bien si les mettez separément en du sablon sec, ou en mõceau de bled, à l'ombre, iusques à tant qu'elles soient ridees.

Sera bon aussi de les mettre en poudre & racleure ou sieure de peuplier, ou de yeuse, ou de chesne, dans vn pot de terre neuf, & là dedans les arrenger en façon de lict, puis couurir le pot, & le luter tresbien. Quoy qu'il soit, faut que les grenades que lon veut estre de garde, soyent mises en lieu froid & sec, & qu'elles soient cueillies auec leur queue, mesmement auec leurs branchettes, si faire se peut, sans endommager l'arbre : car cela sert de beaucoup à les garder long temps.

Aucuns les couurent & enduisent bien espais de terre de potier fort paistrie, & icelle estant seiche les pendent en lieu froid, puis lors qu'ils les veulent manger, les destrempent en eau, & ostent la terre.

Les autres les enueloppent chacune à part dans du foin ou du chaume, en des cassettes.

Bestes venimeuses.

Les rameaux de grenades chassent les bestes venimeuses: c'est pourquoy les anciens mettoyent dessus & dessous leurs licts des rameaux de grenades.

Des deux iardins particuliers, assis au bout du iardin potager, & du parterre. Chap. 149.

LE iardin tant potager que parterre estãt de la grandeur cy dessus declaree, peut auoir de reserue deux ou trois arpents pour le proffit du pere de famille ou metayer, cõme pour les garences, gaudes, chardon à bonnetier, igneraye & chãneuiere. Encor' y pourrons-nous adiouster le safran, cõbien que toutes ces choses, ainsi que les legumes, si la terre est franche & naturelle, meritent bien auoir champ à part, & estre cultiuees de la façon des grains & legumes.

Garence. Chap. 150.

Rubie maieur.

DONC pour la garẽce domestique, qui est de plus grande requeste que l'agreste & sauuage, que lon nõme rubie maieur, ou rubie desteinturiers, nous reseruerons lieu à part d'enuiron quatre ou cinq arpẽts, qui ne sera trop loin de l'eau, mais en terre franche, cultiuee en cheualiers plus drus & plus petits que ceux que nous dirõs de la vigne nouuelle: car ceste plante a ses saisons de culture particuliere, ainsi que la vigne: bien y-a ceste difference, que l'vn est herbe, l'autre est arbuste: l'vn meurt tous les ans (aussi n'en requiert-on que la racine pour les bonnes teintures) l'autre dure pour le moins douze ans en bonne saison, dont les six premiers sont de croissance, & quelque peu le rapport: les autres sont de proffit plein & entier, hors mis le danger des gresles, coulures, & gelees, ausquelles neantmoins la garence est subiecte, & souuent plus que la vigne, pour sa tendreur. Ce poinct y a, que la vigne gelee ne se peut reparer, la garence se peut replanter & semer, comme aussi la gaude & la gueide, particuliere culture des Prouençeaux, richesses & proffit des teinturiers de drap & de laine, en quelque couleur que ce soit.

Difference entre la garence & la vigne.

Le chois de la racine que tu voudras planter & cultiuer (car il n'y a ordre de la semer) doit estre de l'endroit de la haute Prouence

uence plus orienté & plus frais:& quant à l'œil & au goust, icelle racine doit estre de la plus iaune, grosse & cheuelue, tirant sur le vray orenger de Prouence, fort amere au goust & à la cuisson (pour l'experimenter) plus rouge & plus succulente, c'est à dire, moins seiche & aride.

Le temps de la planter, est depuis Mars iusques à la my-May, & n'en attends parfaite vtilité que deux ans apres la premiere plante faite: mais il te faut bien munir ton clos de garenne contre tout bestail, car il n'y a rien qui plus luy face nuisance.

Or l'Automne venu, & quand tu verras que l'herbe iaunira, & perdra sa naifue couleur, tu la tireras, & en defroqueras les racines, lesquelles tu ietteras sur les condols ou cheualiers, pour seicher l'espace d'enuirō trois ou quatre iours de tēps propre, sinō, six ou huit en saison pluuieuse & plus moite & humide : puis tu les feras leuer, espoudrer, & racler, si qu'il n'en demeure aucune cheuelure, & ainsi nettoyee la semeras pour l'vsage ou la vente.

La garence est en ce fort à admirer, qu'elle teint l'vrine à celuy qui la tient & manie entre ses mains. Sa decoction fait vriner & prouoque les mois aux femmes. Teindre l'vrine. Prouoquer les mois.

Gaude, ou Guesde, ou Pastel. Chap. 151.

QVANT à la Gaude & à la Guesde, qui sont differētes, c'est ce que les anciens ont nommé *Glastum & Isatis* : elles se cultiuent en plein champ de labeur, tout ainsi comme le nauet ou la raue, combien que lon n'en demande que le dessus & le plus loin en fleurs & en tige : l'vne & l'autre ne craignent rien du danger des gelees, pluyes ou froidures extraordinaires. Vray est que le trop gras gueret ne leur sert pas beaucoup, qui est le contraire de la garence, qui requiert autant d'amendement que le froument & la vigne, mesme veut le repos de son gueret par interualles d'annees à autres : autrement les racines si souuent plantees auortent, & degenerent de leur vertu & bonté. Gaude.

La gaude sert beaucoup aux teinturiers pour teindre leur laines, & pour ce regard ceux qui en font estat, amassent la gaude par grands faisseaux, & la mettent soubs le pressoir pour en exprimer l'aquosité, puis redigent le marc par petits pastilles qu'ils font seicher & pourrir par apres à la grande chaleur du soleil d'esté : & iettent ces pastilles dans les cuues où ils mettent les laines pour estre teintes en couleur perse.

Chardon à bonnetier. Chap. 152.

LE Chardon à bonnetier, que les modernes nommerent Verge du pasteur, & les plus anciens Cuuette de Venus, pour ce qu'il a tousiours entre deux fueilles qui s'espandent de costé & d'autre, cõme vne petite cuuette où l'eau se reserue, pour donner arrousement à la plante, qui de son naturel (comme aussi toutes especes de chardons) est fort chaude & seiche. Or ceste plante sert grandement, quant à la teste du chardon qu'elle produit, aux drappiers-drappans, à chardonner leurs draps neufs, pour en faire sortir la laine, & les parer : & autant on d'auantage, aux bonnetiers, apres que le bonnet a esté filé, pilé, degraissé, & gouuerné auec le sauon, la croye & le terre à lauer. Or celuy qui veut auoir proffit de ceste herbe, il la faut semer ou planter par rayons, à ce que l'eau luy puisse ordinairement couler au pied, & donner perpetuelle frescheur. Aussi n'est il besoin le semer ailleurs qu'en lieu moyennement aquatique: car la trop grãde moiteur fait le chardon, ou la teste d'iceluy (dont on a le plus d'affaire) plus courte & de moindre vtilité. Il ne le faut cueillir ne botteler qu'en temps sec, vers le mois d'Octobre pour le plus tard, & pour le plustost, sur la fin de Septembre. Aucuns le font & laissent seicher à la grãge en vn lieu à part, à cause qu'il est subiet au pussons & petite vermine, qui fait cheoir le petit pied qui soustient ceste teste.

Fieure quarte.

Le chardon à bonnetier est en ce recommandable, par ce qu'en sa teste apres qu'elle est bien seiche, lon trouue au milieu vn petit vers, lequel pendu au col, ou appliqué sur le poignet guerist la fieure quarte.

Le Saffran. Chap. 153.

Saffran bastard.

LES meilleurs mesnagers, & plus experts à la culture des plantes, font cas du Saffran, que lon nõme Bastard, c'est ce que les anciens appelloient Cartame, & le vulgaire le nomme Graine à perroquet : aussi ne sert la plante que pour sa graine, qui purge le phlegme ou la pituité aux personnes, & sert comme de cure nutritiue aux perroquets qui en sont fort frians. Ceste plante quand elle est parcreuë & bien cultiuee, porte certaines testelettes grosses comme gausses d'ail, & sur le milieu vne fleur

Perroquet frian de saffran.

fleur que lon diroit estre saffran. Ce bien fait elle à la terre, que elle l'amende & engraisse : aussi ne demande grande nourriture, & ne laisse racine apres qu'elle est cueillie, qui puisse pulluler ou recroistre, ou endommager le gueret. Il y a bien autant de proffit à la culture de ceste herbe, comme à l'anis ou fenoil: quãd tout en est dit, vn bon mesnager met tout à profit, & n'est pas (comme nous disons) qu'il ne face valoir l'ail & l'oignon pour vendre és foyres S. Laurens, & de la nostre Dame en Septembre, & qu'il ne s'en aide pour faire argent.

Le saffran ordinaire, seruant pour le condiment, les peintures & teintures, est de peine & de proffit : i'en demanderoye aux Tourengeois, Prouençaux & Portugez, qui en font quest quasi incredible. Lon le plante ainsi que la camomille en temps nouueau, mais il faut que la terre soit franche & bien amendee: & le foule-lon bien fort à petonner quand il veut ietter sa fleur, mais quand elle bourgeonne, il en faut laisser faire à nature. Au cueillir il faut auoir linges pour le trayer, & tirer hors de sa cloche: puis bien le seicher à l'ombre du soleil, & couurir de linges nets, le nettoyer & purger, que toute ordure en soit hors, & le reseruer en lieu sec & couuert. Aucuns tiennent que le trop vser de saffran, fait tort à la personne, & que c'est vn particulier venin pour le cueur: comme que ce soit, le profit en est fort grand, & pourtant commode & requis du mesnager, qui ne veut sa terre estre inutile.

Saffran ordinaire.

Saffran, venin particulier pour le cueur.

Bref renuoy touchant les Legumes. Chap. 154.

IE ne diray riẽ icy du nauet, ny des deux sortes de raues, dõt la grosse & la rõde est pour le Limosin, Auuergnac & Prouençal: & la longue qu'ils nomment Raifort, pour la Frãce & ailleurs : cõme ne feray pareillement mention du seneué, millet, panis, & cumin, ny ausi des ers, lupins, lentille & senegré, qui sont toutesfois semences & legumes de proffit & commodité de mesnage, qu'auons reserué pour le iardin des legumes posé au bout du iardin potager : ie me contenteray en cest endroit d'aduertir le bon mestayer, que pour defricher les terres pendant qu'elles sont de repos, apres auoir le meilleur grain, cela ne fait point de mal, y semer la raue & le nauet, pourueu que les graines apres les plantes arrachees en soyent si bien leuees, que la terre

Raues de deux sortes.

Raifort.

en soit du tout desangee, autremẽt à l'aduenir, parmi le grain ce ne seroyẽt que sanues, hyebles, & autres herbes fascheuses: vray que les legumes sont autant de mesnage, que les grains propres à faire le pain: car le potage pour la famille est tousiours de requeste, en quelque maison que ce soit. Aucuns font panifice du millet, mais c'est en trop grande necessité. Quoy que ce soit, la febue, le pois, les ciches, la vesse, ne sont de moindre requeste ou saueur, que les ers, lupins, cumin, senegré, & la lentille: de cela i'en produiray pour tesmoins l'Auuergnac, le Limosin, le Sauoisien, & le Dauphinois: duquel labeur, pour n'en parler icy d'auantage, & comme par superfluité, nous te renuoyons pour en sçauoir le tout, à la culture des grains & legumes en terres labourables.

Les remedes contre les accidens qui suruiennent aux herbes. Chap. 155.

LES herbes tant semees que plantees aux iardins ci dessus descrits, ne reçoiuent seulement dommage de la gresle, esclair, tonnerre, gelee, brouillars, niel le, & autres iniures du ciel, mais aussi sont molestees du degast que leur font plusieurs bestioles, comme sautereaux, chenilles, belettes, rats tant domestiques que des champs, chats, taupes, fourmis, mousches, mouscherons, chauue-souris, punaises, puces, cantharides, sangsues, grenouilles, limaçons, serpents, & autres semblables: ausquels accidens faut obuier soigneusement, autrement le labour du iardin seroit inutile, & de nul plaisir au pere de famille.

Bestioles dõmageables.

Et pour resister en general à tous les inconueniens, est bon selon le conseil de Columelle, de faire tremper les semẽces quelque temps en ius de iombarde, ou mesler auec les semences de la suye, ou bien les arrouser d'eau où ait trempé la suye: mais il vaut mieux en parler en particulier.

Entens donc en bref les remedes qui sont necessaires pour euiter tels accidents.

Contre la gresle.

Contre la gresle les anciens enuironnoient le circuit de leur iardin de vigne blanche: ou attachoient contre vn posteau assez haut esleué vn chat-huant ayant les ailes estendues.

Contre l'esclair.

Crapaut verdier.

L'esclair & tonnerre ne feront aucune nuisance, si lon enterre au milieu du iardin vne sorte de crapaut, qu'on appelle verdier, enfermé dans vn pot de terre. Les autres au milieu du iardin, ou

bien

bien aux quatre coings d'iceluy, pendẽt des plumaceaux d'aigle, ou la peau de veau marin. Les autres plantent plusieurs lauriers à l'entour du iardin.

Vray est que pour rompre ou dissoudre le tonnerre, accompa gné d'vne grosse nuee qui menace de gresle, rien n'est meilleur que de sonner cloches, & ietter coups de canons.

Si les brouillarts menacẽt de quelque dommage, faut amasser en diuers lieux du iardin plusieurs monceaux de sarments & de paille, ou d'herbes & arbrisseaux arrachez au lieu mesme, puis y mettre le feu: car la fumee corrompt & nettoye l'air nubileux. Contre les brouillarts.

Contre la nielle, qui est vne corruption qui aduient aux herbes & arbres, par vne mauuaise constellation, n'est rien meilleur que de brusler auec du fien la corne dextre d'vn bœuf, de telle fa çon qu'il en sorte de toute part grande fumee: car ceste fumee chassera & resoudra l'air pernicieux, qui est porteur de ceste ma ligne influence: ou bien sera bon de planter en plusieurs lieux du iardin plusieurs rameaux de laurier, car la nielle tombera toute sur eux. Contre la nielle.

Pour garder que les semences ne soyent mangees des oiseaux, faut semer à l'entour du iardin froument ou orge cuict en vin, meslé auec elebore: ou bien arrouser & tremper les semences en decoction d'escreuisse d'eau douce, estant asseuré que ce qui pro uiendra de telles semences sera exempt de tous dangers des bestes: ou bien arrouser les semences auec eau & lie de vin. Contre les oiseaux.

Aucuns mettent dix escreuisses en vn vaisseau plein d'eau que ils couurent & exposent au soleil, par l'espace de dix iours, puis ils arrousent les graines qu'ils veulent semer de cest eau par deux fois, l'vne auant que les semer, l'autre huict iours apres qu'elles sont semees. Par ce moyen les semences ne sont seulement defendues des oiseaux, mais aussi de toute autre sorte de beste.

Pour empescher tout dommage qui pourroit suruenir par bestioles, sera bon de seicher sur le cuir d'vne tortue toutes les semences qne tu voudras semer en tes iardins: ou planter en plusieurs lieux de ton iardin de la menthe, principalement entre les choux: ou bien semer entre les herbes à potages des pois ciches, ou de la roquette, ou remplir le terroir du iardin potager de fien d'oyson destrempé auec saumure: ou bien semer les graines au premier quartier de la lune. Contre les bestioles.

Contre les limaçons & escargots sert beaucoup la lie recente d'huile, ou la suye de cheminee espandue parmi les iardins. Contre les limaçons.

Pour empescher les chenilles, faut arrouser les plantes auec eau où auront trempé cendres de sarment de vigne: ou parfumer Contre les chenilles.

les herbes & arbres auec soulfre vif. Aucuns trempent les semences en lexiue de cendres de figuier, & pour faire mourir les chenilles, iettent par dessus elles la cendre mesme: les autres aiment mieux planter vn gros oignon, qui est appellé en Latin, *Scilla*, ou bien brusler champignons qui sortét des noyers, ou grãde quãtité d'ails sans teste, à fin que par la nideur qui en sortira, elles puissent toutes mourir.

Mois des femmes.

Columelle fait mention d'vn remede bien asseuré & approuué en ce cas: c'est que quand par autres remedes lon ne peut chasser les chenilles, faut qu'on face pourmener vne femme à pies nuds en sa male sepmaine, le sein ouuert & toute descheuelee, trois fois au tour des quarreaux & allees, & de la haye, ou des murs du iardin. Cela fait, on verra tomber les chenilles en terre des herbes & de tous arbres fruitiers, ne plus ne moins que si en secouant vous abbatiez la pluye ou l'eau de l'arbre: mais ce pendant il se faut donner de garde que cela ne se face à soleil leuant, par ce que tout se fletriroit dans le iardin.

Contre les pussons.

Les pussons meurent incontinent, s'ils sont arrousez de fort vinaigre meslé auec ius de hannebanne, ou de l'eau où la cigue aura cuit: ou de l'eau où aura trempé la nielle, ou de la decoction de graine de moustarde.

Contre les mouscherõs

Les mouscherons se mourront si vous mettez tremper de la ruë, & l'espandez parmy les iardins: ou si vous faites parfum de galbane, ou de souffre, ou de cumin, ou de fien de bœuf.

Si vous voulez chasser les mousches, faites parfum de colocynthe, ou arrousez le lieu d'eau où elle aura trempé.

Pour amasser toutes les cloportes & autres semblables bestes en vn lieu, à fin de les tuer, faut estendre sur le lieu où elles abondent principalement, les boyaux & entrailles d'vne brebis nagueres tuee, qui ne soient aucunement nettoyez, mais encores pleins de leurs ordures: deux iours apres, tu le trouueras toutes amassees en cesdits boyaux.

Contre les belettes.

Pour faire mourir les belettes, faut mettre tremper sel ammoniac & froument tout ensemble, & les semer aupres du lieu où les belettes hantent: car cela les fera mourir ou fuir, si elles en mangent. Lon dit que si lon prend vne belette, & on luy couppe la queuë & les testicules, & l'enuoye-lon toute vifue, que depuis lon n'en verra plus au lieu.

Contre les fourmis.

Lon chassera les fourmis, si lon brusle ceux qui sont prins, ou si lon frotte l'escorce des plantes où ils abondent, auec fiel de taureau, ou auec decoction de lupins: ou bien si lon brusle au iardin concõbre sauuage, ou si lon croye auec croye blanche ou

rouge,

rouge, l'arbre où il y en aura : ou si lon met à l'entree de leur trou de l'origan & soulfre ensemble.

Vous ferez mourir les vers, si vous parfumez leurs cauernes auec parfum de fien de bœuf, ou si vous les arrousez auecques lie toute pure. Contre les vers.

Vous ferez mourir limaçons, si vous les arrousez auec lie recente d'huile, ou auec suye de cheminee.

Les sautereaux ne ferōt aucun mal aux herbes, si elles sont arrousee d'absinthe, ou de porreaux, ou centaure, broyez auec eau.

Et pour les faire mourir, faut faire bouillir lupins amers ou concombres sauuages en saumure, & les en arrouser, ou biē brusler vne quantité de sautereaux au lieu dont les voulez chasser, car l'odeur de la fumee les fera mourir. Et si tu veux les estranger du tout de ton iardin, faut pendre aux plus hauts arbres de ton iardin des chauues-souris. Contre les sautereaux.

Chasseras les rats champestres, si tu iettes durant les iours caniculaires en leurs cauernes de la graine de cigue, auec ellebore & farine d'orge : ou bien si tu fermes l'entree de leurs cauernes auec fueilles de laurier, à fin que quand ils voudront sortir, ils viēnent à prendre auec les dents lesdites fueilles: car par le seul attouchement, ils en sont tuez. Contre les rats champestres.

Les taupes iamais ne fouyront la terre du iardin ou viendra soit de son bon gré, ou soit semee, l'herbe que lon nomme *Palma Christi*: mesme vous les chasserez ou ferez mourir, si mettez à l'entree du trou où elles habitent, vne noix enflābee, remplie de paille, soulfre, & poix-resine: car par la fumee qui sortira de ceste noix les taupes se mourront ou s'enfuiront. Aucuns mettent à l'entour de leur trou des aulx, oignons ou porreaux, desquels sort vn odeur qui les chasse ou fait mourir. Contre les taupes.

Toutes sortes de serpents sont chassez auecques parfum fait ou de galbane, ou de corne de cerf, ou de racine de lis, ou d'ongle de cheure, ou d'hyssope, ou de soulfre, ou de pyrethre, ou de vieille sauatte. Il est bon aussi de plāter en quelque part du iardin vn suzeau ou vn fresne : car les fleurs du suzeau par leur odeur puant chassent les serpents, & l'ombre du fresne les fait mourir: autant en est-il du grenadier, duquel l'ombre (cōme auons dit cy deuant) chasse les serpents. Il est bon aussi de planter quelque rameau de fougere parmy le iardin. Contre les serpents.

Vous chasserez les scorpions, si vous en bruslez quelques vns au lieu dont vous les voulez chasser: ou si faites parfum de verjus, meslé auec galbanum, ou graisse de cheure: ou si vous plantez en vostre iardin quelque noiselier. Scorpions.

Contre les chauues souris.

Les chauues-souris ne voleront aux iardins, si vous faites vn parfum de lierre.

Contre les grenouilles.

Les grenouilles se tairont, & ne crieront plus, si vous mettez vne lanterne allumee sur le bord de l'eau ou ruisseau qui enuironne le iardin. Si vous enterrez en quelque coing de vostre iardin le fiel d'vne cheure, toutes les grenouilles s'y amasserōt, & lors facilement les pourrez tuer.

LA MOVSCHE A MIEL.

L'vtilité de la Mousche à miel. Chap. 156.

SI la meilleure part du profit de la metairie depend de la nourriture du bestail, ie puis affermer que la plus fructueuse nourriture de la Maison rustique est des mousches à miel. Vray est qu'il y faut du soin pour les choisir, amasser, retenir, nourrir, garder tenir nettes dans leurs ruches: mais aussi, qu'est-ce de la tant singuliere commodité de la cire qui nous est dōnee par les mousches à miel? qu'est ce du miel, admirable ouurage d'icelles, tant vtile & proffitable aux vsages des hommes? Ne se trouuera donc estrange, si nous conseillons au pere de famille qu'il entende & soit soigneux de nourrir en sa metairie des mousches à miel, & enseignons en peu de parolles quel doit estre le gouuernement d'icelles, & de leurs ruches, & mesmes en quel temps, & à quelle heure il doit amasser le miel & la cire.

L'assiette du lieu pour les mousches à miel. Chap. 157.

DONC le pere de famille, pour la nourriture de ses mousches à miel, choisira premierement vn lieu dans le parterre bien propre & secret, au fond de quelque valee s'il est possible, à fin que plus facilement elles volent à mont cercher leur pasture: & quand elles seront chargees, elles retournent plus aisément en bas auec leur charge.

Sur tout que le lieu soit exposé au soleil de Midy, qui ne soit toutesfois ny chaud ny froid, ny battu des vēts & tempestes, mais temperé, où il y aura grande quantité de thym, origan, thymbre,

lierres,

lierres, sarriette, serpolet, rosmarin, sauge, flambes, giroflees, violettes de Mars, lis blãs, roses, passe-velours, basilic, safran, & autres herbes & fleurs odorãtes, où il n'y ait aucune amertume: pareillement assez bon nombre, tant d'arbrisseaux de bõne senteur, comme cypres, cedre, palmier, pin, terebinthe, lierres, lentisque: que d'arbres fruictiers: comme amandiers, peschers, poiriers, põmiers, cerisiers, & autres semblables: outre tout cela, d'herbes infinies, lesquelles ne sont tant notables ne tant cognues, & naissent en terres labourees & en pasty, qui font augmenter la cire, cõme raifort sauuage, la fueille de responces & de chicoree sauuage, les fleurs du pauot noir: puis les pastenades sauuages, & celle des iardins, que lon nomme crottes.

Le genest & l'arbosier ne sont du tout bons à faire miel. L'ormeau leur excite vn flux de ventre, comme aussi fait le tithymale. Le bouys fait le miel de mauuaise odeur, qui trouble l'entendement à ceux qui en mangent, proffitable neantmoins à ceux qui sont malades du haut mal. Haut mal.

Le lieu doit estre loin de fumier, retraits, bains, marais, marescages, boues, fanges, qui puissent dõner mauuaise odeur: plustost, s'il est possible, proche d'vn ruisseau d'eau courãte naturellement, ou par artifice, dãs vn cõduit ou canal qui receura l'eau tiree de puis ou de fontaine, lequel sera bordé de pierres & de brins d'arbres pour asseoir les mousches.

Or quelque lieu que ce soit, soit au parterre ou ailleurs (combien qu'auons à ce dedié le parterre) il ne le faut clorre de hautes murailles: & si de peur des larrons on les veut hausser, il faut percer les murailles à trois pieds dessus la terre, & faire par ordre des petits trous, pour passer les mousches: & là aupres y bastir vne maisonnette, si lon veut, où demeurera celuy qui en aura la charge, & pour y retirer les instruments.

La forme & assiette des Ruches pour les mousches a miel. Chap. 158.

L'ASSIETTE du lieu où lon pourra mettre les mousches à miel ainsi ordonnee, il faudra selõ la commodité du pays faire des ruches: les meilleures sont de l'escorce de liege: apres elles, de ferules & de saulx, telles que voyons en ces pays: les pires, de terre cuitte, car elles bruslent de chaleur en esté, & gelent de froid en hyuer. Ruches.

Ie trouue fort incommodes celles qui sont faites de paille agencee, ou de brique : car les vnes sont grandement dangereuses pour le feu, les autres ne se peuuent transporter au besoin. Elles doiuent estre larges par bas, & estroictes par le haut, larges d'vne coudee, & hautes de deux, enduites & plastrees par dehors de chaux & de fien de bœuf meslez, à fin qu'elles en soient de plus longues durees : seront assises sur ais appropriez pres la muraille non pas contre, car il faut qu'il y ait espace par derriere, pour les pouuoir nettoyer: ou bien sus des perrons de pierre, hauts de trois pieds, & larges d'autant, si bien enduits & polis de toutes parts, que les lezards & serpents, ou autres bestes, ny puissent monter & grauir pour nuire.

Assiete des ruches.

Les ruches seront tellement posees, qu'il y aura quelque distance de l'vne à l'autre, à fin que quand on en voudra visiter vne, & la nettoyer, on n'esbranle la prochaine, & qu'on n'estonne les mousches d'aupres : lesquelles craignent sur tout que lon ne touche ou remue leur ouurage de cire, qui est fort imbecille & facile à gaster.

Le deuant par où entrent les mousches, doit estre plus en pendant que le derriere, à fin que l'eau ou la rosee du ciel n'entre dedans, & si d'auanture elle y entre, qu'elle n'y arreste point, ains sorte par l'entree: & pour ce faut il couurir les ruches de petites couuertures & portiques, sinon, les ombrager de fueillages & ramees y attachees, auec mortier de terre pour liaison : & cela seruira contre le froid, la pluye, & la chaleur : toutesfois que la chaleur ne nuit pas tant aux mousches que la froidure. Parquoy faut que derriere le lieu où seront les mousches, il y ait vn bastiment, ou pour le moins vne muraille qui leur serue d'abry contre le vent de bise, & entretienne les ruches en tiedeur. Et d'auange les ruches, combien qu'elles soient à couuert de ce bastiment, toutesfois doiuent estre tournees à l'Orient d'hyuer, à fin que le matin, lors que les mousches sortiront, elles ayent la chaleur du soleil, & en soyent plus esueillees : car le froid les rend pesantes & paresseuses: pour ce les trous par où elles sortiront ou entreront, doiuent estre petits, à fin que par là il n'y entre gueres de froidure, & suffira qu'vne mousche seule y puisse passer : par ce moyen ne le stellion venimeux, ny le vilain fouille-merde, ne les papillons viendront piller les ruches & rayons du miel. Et outre, selon qu'il y aura quantité de mousches dans les ruches, il y faudra faire en vn mesme couuercle deux ou trois trous pour entrer, quelque peu distants l'vn de l'autre, & ce pour deceuoir les lezards, qui les guettét à la sortie pour les prédre

dre & les tuer: par ainsi il y en aura peu de prinses, quand elles pourront eschapper par vn autre tru que celuy où ceste beste, ou autres bestes venimeuses les guettent.

Quelles doiuent estre les mousches a miel. Chap. 159.

IE ne parleray icy comme sont engendrees les mousches à miel, à sçauoir de leurs semblables, comme nous voyons aux autres bestes, ou par la courruption & pourriture du vẽtre & entrailles du corps d'vn ieune bœuf, dequoy parle Virgile, mais les descriray ia engendrees, quelles doiuent estre pour faire bon miel. Soit donc que tu vueilles achepter ou amasser les iettons qui sont és forests pour en tirer du miel, regarde diligemment qu'elles ayent les marques qui s'ensuiuent, à sçauoir, qu'elles soyent petites, longuettes, non velues, nettes, dorees, reluisantes, & estincelantes comme l'or, mouschetees par dessus, douces & amiables: car plus la mousche est grande & longue, & plus elle est mauuaise, & si elle est cruelle, elle ne vaut rien: combien qu'on corrige facilement leur colere & malice, quand elles sont autrement de bonne marque & fertiles, en les visitant souuent: car par ceste visitation elles s'appriuoisent. Or par ce que lon ne sçauroit cognoistre si elles ont toutes ces marques susdites si on ne les voit, si tu les acheptes, auãt que les marchander, faut ouurir les ruches, & regarder si elles sont bien peuplees: & si lon ne peut bonnement regarder dedans, faudra vser de coniectures, & aduiser s'il y en aura quantité à l'entree, si lon oit grand bruit là dedans, & plus, si elles sont toutes retirees & se reposent: en mettant la bouche au trou de l'entree, & soufflãt fort dedans, on pourra apperceuoir s'il y en a beaucoup ou peu, par le bruit qu'elles feront soudainement en sentant le vent. Il faut principalement aduiser à les achepter plus pres de soy que lon pourra, & non és pays lointains: car la mutation de l'air & du pays les estonne: & si cela ne se peut faire, & est necessaire les aller cercher bien loin, il se faut donner garde de les porter par autre lieu q̃ par beau chemin, en printẽps plustost qu'en hyuer, tout doucement, de peur de les esmouuoir, il sera bon de les prẽdre auãt iour, & les porter de nuit à sõ col: car de iour il les faut laisser reposer, & leur dõner en leurs ruches quelques liqueurs,

Mousches viennent de pourriture d'vn corps de bœuf.

Chois des mousches que lon veut achepter.

douces, à fin qu'elles se nourrissent là dedans. Et estans apportees ne faudra ouurir leurs ruches, ny les asseoir iusques au vespres du lendemain, à fin qu'apres qu'elles seront reposees toute la nuict, elles sortent le matin plus paisibles. Lon ne regarde pas tant soigneusement à celles qui ont esté donnees, n'à celles qu'on a prinses & amassees aux champs & forests: combien que ie ne conseille qu'on en ait, si elles ne sont tresbonnes: car il y a autant de despense & de peine à entretenir les pires que les bonnes. Toutesfois quand on les amasse, on ne les peut pas choisir cóme lon veut, ains se faut contenter de ce qui se presente, & à ce neãtmoins tenter tous moyens d'en auoir les meilleures que lon pourra, & bien aduiser de n'entremesler les bonnes auec les mauuaises, car les mauuaises deshonnoreroient les bonnes, pource qu'il y auroit beaucoup moins de miel, à cause des paresseuses qui y seroyent entremeslees. Tu les amasseras donc en telle sorte. Apres que tu auras trouué le lieu où les mousches à miel auolent en grand nombre (qui est communement aux boscages & forests où abondent herbes & arbres de bonne senteur, pres d'vn ruisseau ou fontaine) t'efforceras soigneusement de cognoistre leur retraitte & demeure, que tu pourras facilement cognoistre par le lieu où elles retournent apres auoir esté à l'eau soit pres ou loing, puis faudra au commencement du renouueau pẽdre de la melisse & thym, broyees auec d'autres semblables herbes, que les mousches à miel ayment, desquelles tu frotteras les ruches si fort que l'odeur d'icelles & le ius y demeure: puis netroyeras icelles ruches: apres y aspergeras vn peu de miel, & ce fait tu les asserras & arrangeras par les bois & forests pres des fontaines: & quand elles seront pleines de mousches, tu les rapporteras à la maison. Voila la maniere d'amasser les iettons de mousches à miel.

Chois de mousches q̃ lon amasse aux forests.

Quel doit estre le gouuernement des mousches qui sont domestiques. Chap. 160.

LE pere de famille ou mettayer, ayant ordonné pastures, ruches & lieux propres pour les mousches à miel, mesmement acheté ou amassé assez bonne quantité de iettons pour peupler les ruches, sera soigneux de leur dõner vn gouuerneur attentif & diligent, plus que nul autre pasteur ou gouuerneur de bestail: car d'autant que la mousche à miel est plus sage & plus indu-

ſtrieuſe que nul autre animal, meſme qu'elle a vne prudence qui approche pres de l'intelligence de l'homme, d'autant plus ſoigneuſement elle veut eſtre traittee & cõduitte de ſon gouuerneur: ſur tout que le gouuerneur ne ſoit ny trompeur, ny ord, ny negligent, car elle n'aime point eſtre ny chichement ny ſalement traittee. Sera donc l'eſtat de celuy qui en aura la charge, de conſiderer leurs meurs & façon de viure, & s'y accommoder le plus attentiuement qu'il pourra. Elles ont vn roy, auquel elles obeiſſent du tout, ſoit pour ſortir hors des ruches, ſoit pour y retourner, ſoit pour y demeurer, & luy tiennent touſiours cõpagnie en quelque lieu qu'il ſoit, le ſoulageant quand il eſt malade, le portent & gardent, s'il ne peut voler. Nulle d'elles eſt pareſſeuſe, mais chacune vaque à quelque beſongne, les vnes apportent fleurs & fueilles odorantes, les autres font le miel, les autres s'adonnent à quelque autre vacation: & ſont tãt ſoigneuſes à leur ouurage, qu'elles ne peuuent endurer en leur compagnie quelques vnes qui ne facent rien: elles hayent ſur tout mauuaiſes ſenteurs, & ne volent iamais contre la lumiere, n'y à la chair, ny au ſang, ny à aucune graiſſe, mais ſe contentent ſeulement de fueilles & fleurs qui ont le ius odorant. Elles ſe delectent d'vn chant beau & plaiſſant, dont aduient que ſi elles ſont eſcartees, facilement elles ſont raſſemblees par le ſon doux d'vn baſsin, ou de petites cloches, ou en frappant doucement des mains l'vne contre l'autre. Bref, leur maniere & façon de viure eſt quaſi admirable en nature: mais delaiſſant plus longue deſcription d'icelles, m'arreſteray ſeulemẽt à enſeigner l'eſtat & office de leur gouuernement.

Mœurs des mouſches à miel.

La maniere de gouuerner les mouſches à miel toute l'annee. Chap. 161.

CELVI dõc qui en a la charge, ſera ſoigneux premierement de leur paſture, qu'auons cy deuant mentionnee: viſitera diligemment leurs ruches, car il n'y a tẽps en l'annee auquel il ne leur faille quelque choſe, & ſi elles ſont biẽ gouuernees, elles durerõt dix ans. Enuirõ le mois de Mars les ouurira & nettoyera, à fin que toutes les ordures qui s'y ſont amaſſees l'hyuer, ſoient miſes dehors, & les araignees qui gaſtent tous les rayons, oſtees: puis les parfumera tous de fien de bœuf bruſlé, car ce fien par vne certaine cognatiõ eſt propre aux mouſches. Mais ce pendant, auãt que de manier les ruches, auiſera que le iour pre-

Chasteté. Sobrieté. Netteté.

cedant il n'ait eu affaire à femme, qu'il ne soit yure, & qu'il n'approche d'elles sans estre laué & net: pareillement qu'il s'abstiene de toutes viandes sentant fort, comme sont toutes salures & saumures, & toutes choses sentans les ails ou oignons ou semblables choses. En ce mesme temps, par ce qu'elles commencent à se multiplier, & faire nouueaux iettons, lesquels si tost qu'ils peuuent voler, ne demandent qu'à s'enfuir, pour ne demeurer auec les vieilles, & encores moins s'assubiettir à elles, il y faudra faire bon guet, à fin qu'ils ne s'en volent ailleurs. Parquoy si lon peut discerner leurs rois, sera bon de leur oster les ailes, s'ils font souuent monstre & semblant de s'en vouloir fuir auec leur compagnie: car par ce moyen on les gardera de s'en aller, & alors ne sortiront de leur clos & limites de leur royaume, & ne laisseront aller leur trouppe loin de soy. Ou bien sera bon, apres qu'elles seront sorties, les estóner auec sons de bassins, ou de tets de pots cassez. Et si elles se vont assoir à la prochaine branche d'arbre, les faudra amasser auec la main, ou auec vne truelle dans vn panier frotté de jus de melisse, ou de gouttes de miel, puis le mettre au rang des autres paniers. Ou pour le mieux on tiendra toutes prestes des ruches nouuelles pour les receuoir, quand lon verra que les rois nouueaux seront sortis aueeque leur ieune compagnie, laquelle sera bien vn iour ou deux amassee en trouppe à l'entree de la ruche, & monstrent assez qu'ils demandent auoir vn lieu propre & particulier pour eux, & si celuy qui en a la charge leur en baille vn, ils se contenteront de demeurer en ce lieu.

Rois des mousches à miel.

Lon cognoistra que ceste nouuelle compagnie voudra sortir, par le bruit & bourdonnement qu'elle fera dans les ruches trois iours auant qu'elle vueille sortir, comme si vn camp de gens de guerre vouloit desloger, & pour ce cognoistre lon mettra l'aureille à chacune ruche, pour entédre ce bourdonnement.

Guerre entre les mousches à miel.

Vray est que quelquesfois ce bruit & bourdonnement donne indice de quelque cóbat ou seditió esmeuë entre nouueaux iettons, à quoy il faut bien obuier: car par telles guerres intestines & domestiques toute la trouppe desfaudroit & s'annichileroit bien tost. On appaise facilement les combats en leur iettant vn peu de vin cuict, ou de vin emmiellé, ou autre liqueur sembla ble, q par leur douceur familiere aux mousches appaiserót leur fureur. Et si tu t'apperçois que tels combats continuent, tu dois tascher à tuer les rois, qui sont causes de telles seditions. La maniere de les tuer est, que tu obserues quand toute la trouppe sera sortie des ruches, & amassee sur la prochaine branche d'vn arbre, & regarde si tout le ietton des mousches pend à la branche com-

Tuer les rois des mousches à miel.

me vne

me vne grappe de raisin, & si elles sont ainsi, c'est signe qu'il y a là vn roy seul: ou s'il y en a d'auantage, & sont d'accord, alors les laisseras ainsi tant qu'elles retournent en leur ruche. Mais si toute la trouppe s'est partie en plusieurs plotons, il ne faut douter lors qu'il y-a plusieurs rois, & qu'ils ne sont d'accord. Or là où tu verras les mousches plus ramassées, & en plus grosse trouppe, là tu dois chercher le roy, & oindre ta main de ius d'herbe de melisse, à fin qu'elles ne s'enfuyent quād tu les toucheras: & cercher parmy-elles auec les doigts, iusques à ce que tu ayes trouué le roy, qui est auteur de la guerre, lequel tu dois tuer, & mettre hors. Or tu pourras par ce moyen discerner les rois des autres, par ce qu'ils sont vn peu plus grands, plus longs, les iambes plus droites, les ailes moindres, de belle couleur, & nets, polis, sans poil & aguillō: si quelqu'vn ne vouloit dire, qu'vn poil gros que ils ont au ventre, soit leur aguillon, duquel toutesfois ils ne picquent point pour mal faire. Les marques du roy des mousches à miel.

Lon troue aucuns rois qui sont noirs & velus, & tels sont les pires: & pour ce doiuent estre tuez, encores qu'il n'y ait combat entre les nouueaux iettons.

Les ruches qui seront preparees pour receuoir les nouueaux iettons doiuent estre frottees d'herbes cy deuant descrites, & arrousées de gouttes de miel, pour les y contenir plus facilement. En ce mesme temps suruient aussi aucunesfois que pour l'incommodité de l'hyuer precedant, ou par maladie, le troupeau des mousches s'appetisse & diminue en vne vieille ruche, lequel faudra reparer & remplir par vn nouueau ietton, duquel faudra tuer le ieune roy, à fin que les ieunes habitent en paix auec leurs meres. Et si lon n'a nouueau ietton pour y remettre, on peut amasser la trouppe de deux ou trois ruches ensemble, & au parauant les arrouser de quelque douce liqueur: puis les enclore en vne ruche, & leur bailler à manger là dedās, iusques à ce qu'elles s'y accoustument, & les tenir trois iours enfermees, en y laissant des petits trous pour auoir l'air. Et s'il aduient que le roy des vieilles mousches que nous auōs laissé, vienne à mourir, faudra choisir vn roy aux autres ruches, où il y en a plusieurs lequel on leur baillera pour gouuerner.

Durant l'esté lō doit amasser le miel, dequoy parlerōs cy apres, & ce mesme tēps, de dix en dix iours ouurir les ruches, & les parfumer auecques fien de bœuf: puis les refroidir en arrousant les parties de la ruche qui sont vuides, en y iettant de l'eau biē fraische, & pareillement les nettoyer & oster les teignes, s'il y en a: puis les laisser voitiger sur les fleurs, & lors ne leur faut rien

oster, à fin qu'on ne les ennuye & fasche trop souuent, & s'en fuyent par desespoir: sur la fin de l'automne faudra nettoyer leurs ruches au plus beau iour chaud & serain, car durant l'hyuer il ne les faut ouurir ne toucher, mais tenir closes par dedans iusques aux rayons, & biẽ couuertes, en bouchant par dehors toutes les fentes & trous de lut & bouze de bœuf meslez ensemble, & ne leur laisser que leur entree & issue: mesmes combien que les ruches soyent à couuert, toutesfois il les faut encores couurir de chaume & branches: & en tant qu'il sera possible, engarder de froid & vents: dans lesquelles liqueurs faudra tremper de la laine pure & nette, sur laquelle les mousches assises succeront la liqueur. Et à fin qu'en hyuer elles n'endurent faim, ou qu'elles ne mangent le miel qu'elles feront, & qu'on leur aura laissé, sera bon leur bailler à l'entree des ruches, dans des petits tuyaux & canaux, des figues seiches, pilees ou trempees en eau, ou du vin cuit. Il sera bõ aussi leur bailler des raisins de cabas vn peu pilez & arrousez d'eau, ou biẽ par l'entree des ruches, leur ietter quelques liqueurs douces auecques des syringues, pour soustenir la disette & poureté du temps iusques au printemps.

Dans les rayons se trouuent bourdons ou freslons, semblables aux mousches, mais plus grands: lesquels encores qu'ils soient inutiles, d'autant qu'ils n'amassent point de pasture, & mangent celles que le autres apportent, toutesfois ils seruent de quelque chose, car ils couuent les semences, desquelles sont faites les petites auettes. Parquoy ne les faut tuer toutes, mais en garder vn certain nombre, à fin que les abeilles ne deuiennent paresseuses.

Les remedes des maladies, ausquelles sont subiectes les mousches a miel. Chap. 163.

Maladies des mousches à miel.

LA mousche à miel est subiette à peste, à laquelle n'y a plus souuerain remede, que de transporter bien loin les ruches.

Elles sont molestees de flux de ventre au commencement du nouueau temps quãd le tithymalle fleurit, & les ormeaux produisent leur graine, dont elles mangent auidement & de grand appetit, apres qu'elles ont enduré la faim tout l'hyuer: & sont ainsi conuoiteuses de manger de ces nouuelles fleurs, comme les autres de pommes nouuelles. Subitement

tement il faut remedier à ce flux de ventre, auec escorce ou graine de pommes de grenade pilez & passez par l'estamine, puis meslez auec du miel & arrousez de vin fort bon, le tout baillé dedans des augets & cauaux faits de bois.

Les mousches sont aucunesfois malades, quand tous les ans continuellement il est beaucoup de fleurs, & les mousches s'estudient plus à faire du miel que de petites mousches, dont il en meurt plusieurs de trop grand labeur & trauail: & par ce que celles qui demeurent ne sont rafreschies & repeuplees des ieunes, elles perissent toutes. Parquoy quand au nouueau temps les prez & chãps sont couuerts de fleurs, il sera bon de trois iours en trois iours boucher les entrees & saillies des ruches, en y laissant seulement des petits trous, par lesquels toutesfois les mousches ne puissent sortir, à fin qu'elles soyent destournees de faire du miel, & quand elles verrõt ne pouuoir remplir toutes les cires de miel, elles facent des ieunes mousches.

Contre les poux & teignes.

Si les poux ou teignes, qui sont engendrez de leur ordure, les affligent, faudra faire parfum de rameaux de grenadier & de figuier sauuage.

Elles deuiennent tabides & toutes deseichees, apres auoir enduré trop grande chaleur ou froideur, ce que lon cognoist euidemment: car lon void souuent les vnes qui portent hors de leurs ruches les corps des autres qui sont mortes, les autres sont là dedans tristes sans faire bruit, comme en dueil public. Quand cela leur suruient, on leur fera pasture de miel cuit & battu auec noix de galle, ou roses seiches.

Combat des iettons.

Vous appaiserez le combat des iettons contre iettons, en leur iettant vn peu de poudre menue, ou du vin cuit, ou du vin emmiellé, ou autre liqueur semblable, qui par leur douceur commune & familiere aux mousches, appaiseront leur fureur.

Les mousches cruelles & rigoureuses seront appriuoisees par frequentes visitations.

Quelquesfois il y-a tant de rayons faits, que par defaut de mousches ils demeurẽt vuides, dont aduient qu'ils se pourrissent, & gastent le miel par leur pourriture, qui est cause de faire mourir les mousches. Pour remedier à ce, faut mettre deux iettons en vne ruche, ou trancher les rayons corrompus auec vn ferrement bien trenchant & bien affilé.

Contre les papillons.

Les papillons, qui aucunesfois se cachent dedans les ruches, & tuent les mousches, seront occis, si quand les mauues sont en fleur, & qu'on en a grande quãtité, lon met le soir entre les ruches vn pot d'estain haut & estroit, & au fond vne lumiere ardente: car

incontinent tous les papillons voleront & accourreront à l'entour de la lumiere:& en volant à l'entour se brusleront : car ils ne pourront facilement du bas estroit reuoler en haut, ne aussi s'esloigner du feu,estans enclos dedans ce pot d'estain.

Pour tuer les bourdons qui mangēt le miel,quand viendra sur le soir,arrouser quelque couuercles de vaisseau que mettrez pres des ruches , les bourdōs auoleront tous à ces couuercles pour se rafraichir & estancher leur soif acquise pour auoir trop mangé de miel:par ce moyen il sera facile de les tuer:&ne craignez qu'ils vous piquent ou assaillent,car ils n'ont point d'esguillon.

La maniere de recueillir le miel. Chap 163.

Miel à recueillir.

LA cueillette du miel, pour laquelle on prend tant de peine toute l'annee , se fait en trois temps diuers, bien-tost apres le Printemps,au commencement d'Automne, & enuiron le mois d'Octobre. Il ne faut pas toutesfois auoir certain iour &prefix pour ce faire , mais selon que les rayons seront parfaits : car si vous les tirez auant qu'ils soyent parfaitement tissus , les mousches se faschent , & cessent de besongner, pour la soif qu'elles endurent. On cognoist le temps de cueillir le miel quand les mousches ne font plus grand bruit , mais font vn murmure doux & delié , si les trous des vaisseaux sont estouppez de cire par dessus , si les mouches chassent les freslons dehors , qui sont semblables aux mousches , mais plus grands , bestail inutile & sans industrie : car il n'amasse point de pasture, & mange celle que les autres apportent. L'heure de prendre les rayons est communément le matin : car il n'est bon les fascher & tourmenter sur le chaud du iour , & ce auec deux ferrements ou cousteaux , l'vn desquels seruira à trancher les rayōs, l'autre pour ratisser & tirer dehors les ordures , qui y seront tombees. Sera bon de mouiller souuent ces deux ferrements en eau , à fin que la cire n'y tienne, & que les mousches qui sont demourees ne soyent blessees. Il ne faut du tout vuider les vaisseaux , ny prendre tout le fruict , mais en laisser la dixieme , ou (comme les autres disent) le cinquieme partie , tant au Printemps qu'en Esté , & en Hyuer les deux parties , & en prendre la troisieme seulement : car par ce moyen elles ne se fascheront, & auront dequoy manger abondamment.D'auantage,il faut les faire sortir auec fumee de fien de bœuf, ou auec

Freslons.

le per-

le parfum de vesse de loup, ou de mauue sauuage, & du ius de ceste mesme herbe se doit frotter & oindre celuy qui cueillira le miel, pour se garder qu'il ne soit picqué. Les rayons ostez seront trāsportez au lieu où lon voudra faire le miel, & de ce lieu estouppez les fenestres, à fin que les mousches n'y puissent entrer: car elles cercheront diligemment les richesses qu'elles auront perdues: & si elles les trouuent, les consumerōt: pour à quoy obuier à l'entree de ce lieu faudra faire de la fumee, qui chassera celles qui tascheront d'y entrer.

Pour faire le miel & la cire Chap. 164.

FAVDRA faire le miel le iour mesme qu'on aura tiré les rayōs, pendant qu'ils sont tiedes & vn peu chauds: & pour ce faire, on mettra les rayōs l'vn contre l'autre dans vn panier de saul ou d'osier, tissus assez clair, resemblant à vne chausse d'hippocras, apres auoir premierement nettoyé les rayons des semences des petites mousches, & de toute autre ordure: & quand le miel sera coulé par ce panier en vn bassin qu'on aura mis dessous, on le mettra en vaisseau de terre, qu'on laissera quelque peu de temps ouuert, iusques à ce qu'il ait bouilly là dedans & escumé: puis on tirera les pieces & lopins des rayons, qui seront demeurez dans le panier, & les pressurera lon, don sortira encore du miel, qui ne sera si bon que l'autre, lequel sera bon de mettre à part, à fin que celuy qui est trespur & tresbon, ne soit corrompu par cestuy-cy. Apres qu'on aura bien pressuré le demeurant des rayons, & laué fort en eau douce, on les iettera en vn vaisseau d'erain auec de l'eau, puis on les mettra sur le feu lent pour les faire fondre. Ceste cire ainsi fondue, on la coulera en la respandāt sur de l'eau, apres on la refondra, & auec de l'eau on la mettra en telle forme que lon voudra. Faire miel & cire.

Les marques de bon miel. Chap. 165.

LE bon mesnager fait proffit de tout, & en tout ce qu'il peut cognoistre estre necessaire à l'augmētation de sa maison. Or ie puis bien affermer que peu de choses se trouuēt en la Maisō rustique qui soyent de plus grand rapport que le miel. Aussi voyons nous quelle trafique en font les Espagnols, qui pour l'incommodité de leur pays n'ayans autre moyen de s'enrichir, font amas de mousches à miel, pour en tirer quantité de miel: autant Proffit du miel.

en font ceux des enuirons de Narbonne, lesquels nous enuoyent grande quantité de miel blanc, que nous faisons seruir à nostre vsage. Or ie conseille à ceux qui en font trafique, qu'ils ne facent cueillette que de bon miel: car la peine & frais ne sont moindres à nourrir & entretenir mousches meschantes, que les bonnes.

Marques de bon miel.

Les marques donc de bon miel sont, que le miel soit de couleur fauue, d'odeur plaisant, pur, net, & luisant de toutes pars, doux & fort gratieux au gouster, & ce neantmoins ayãt quelque acrimonie, d'vne consistence moyenne entre liquide & espaisse: au surplus en soy tant bien vny, qui esleué en haut auec le doigt, il garde sa continuité en façon d'vne ligne directe sans interruption aucune: car telle interruption demonstre trop grande espaisseur, ou liquidité, ou mixtion inegale au miel: qu'il ne soit long à cuire, & qu'en cuisant il iette fort peu d'escume: sur tout qu'il n'ait la senteur du thym trop excessiue, encores q̃ ie sache que d'aucũs en font grand cas. Celuy qui est recueilli en esté ou renouueau, est beaucoup meilleur que celuy d'hyuer.

Miel blanc.

Le miel blanc n'est de moindre bonté que le fauue, moyennant qu'il ait les autres marques de bonté, quel est celuy que les Espagnols & ceux de Narbonne nous enuoyent, qui est fort blanc, assez ferme & dur, & pour ce regard meilleur sans cõparaison que toute autre sorte de miel. Le miel tãt plus il est recent, tant meilleur est, au contraire du vin qui est plus recommandable par son antiquité que nouuelleté. Faut aussi remarquer cela au miel, que cõme le vin est meilleur au milieu du tõneau, & l'huile au dessus, aussi le miel vaut mieux au fond: car d'autant que le miel est plus ferme & pesant, d'autant est meilleur, par ce qu'il est plus doux.

Miel recent. Vin vieil. Miel est fort bon au fons du tonneau.

L'vsage de miel est fort necessaire à plusieurs choses: il prolonge la vie aux vieilles gens, & à ceux qui sont de froide complexion: qu'ainsi ne soit, nous voyõs que la mousche, qui est vn petit animal, foible, & delicat, vit iusques à neuf ou dix ans, par ce que elle se nourrist de miel. La nature du miel est telle, qu'il empesche la pourriture & corruption, c'est pourquoy lon en fait des gargarismes, pour nettoyer & deterger les vlceres de la bouche. Lon fait de l'eau distillee de miel, qui fait renaistre le poil tombé, en quelque partie du corps que ce soit.

Vertus du miel. Longue vie de la mousche à miel. Eau de miel distillee.

La maniere de preparer diuerses sortes de miel. Chap. 166.

LE miel a telle vertu qu'il contregarde & defend les choses de corruption & pourriture: qui est cause que quand lon

veut

veut garder quelques racines, fruicts, herbes, & principalement le ius, lon a accoustumé les confire en miel : d'où vient que nous appellõs miel violat, rosat, anthosat, de raisins de Damas, de meurte, d'anacarde, de buglose, & autres semblables, qui sont faits auec les ius & miel, desquels nous parlerons seulement en ce passage:

Les miels violat, rosat, & buglosat & anthosat, autrement dit de rosmarin, sont tous preparez de mesme sorte. Prenez ius de roses recentes vne liure, miel blanc pur, & premieremẽt cuit & despumé, dix liures, faites le tout bouillir ensemble dãs vn chaudrõ sur le feu clair: quand il commencera à bouillir, adioustez quatre liures de roses recentes, encores vertes, decouppees auec ciseaux ou forcettes, faites le tout cuire iusques à tant que le ius en soit consumé, en remuãt souuent auec vn baston. Ce fait coulez-le, & & mettez en vn vaisseau de terre, pour y estre gardé, car auec le temps, il deuient meilleur. Autrement, & pour le mieux & plus frequent, pilez dans vn mortier roses recentes, adioustez pareille quantité de miel, & mettez le tout au soleil, l'espace de trois mois, puis le coulez, & faites cuire à consistence de miel. Autrement, prenez egalle partie de miel, & de plusieurs infusions de roses recentes, cuisez le tout à la cõsistence de sirop: tant plus y aura d'infusion de roses, tant meilleur sera le miel rosat, & celuy cy est plus commode pour prendre par la bouche, comme le premier & second pour mettre és clysteres. Miel violat, rosat, buglosat, anthosat.

Le miel de meurte est fait auec vne liure de ius de meurte, & deux liures de miel, le tout cuit à petit feu. Miel de meurte.

Le miel de raisins de Damas est ainsi preparé: Prenez raisins de Damas, nettoyez de leurs pepins, faites-les tremper vingtquatre heures en eau chaude, puis cuire à perfection: quand ils auront cuict, passez-les par vne estamine auec forte expresion, puis faites-les cuire à la consistence de miel. Miel de Damas.

Le miel d'anacarde se fait ainsi : Pilez certain nombre d'anacardes : laissez-les tremper l'espace de sept iours en vinaigre, au huictiesme faites-les cuire à la consomption de la moitié, puis passez-les par vn linge : le ius soit cuit auec pareille quantité de miel. Miel d'anacarde.

Les marques de bonne cire, & la maniere de preparer diuerses facons de cire. Chap. 167.

LA bonne cire doit estre de couleur fort iaune, bien odorante, grasse, legere, pure, ferme, bien vnie, nette & purifiee de Marques de bonne cire.

toute ordure. Celle est la matiere des autres cires qui sont artificielles & de diuerses couleurs, quelle est la cire noire, rouge, verte & blanche.

Cire noire. Cire verte. Cire rouge. Cire blãche.

La cire noire est faite auec cendres de papier bruslé: la verte auec mixtion de verderis, autrement dit verdegris: la rouge, auec la racine d'orchanette ou de cinnabre puluerisé. La blanche est faite en diuerses sortes, toutesfois la plus frequente est telle: Faites fondre la cire en vaisseaux à ce propres, puis coulez-la par vne estamine, à fin de la nettoyer de toutes ses superfluitez, ainsi passee mettez-la sur vn feu lent de charbon, dans vne grande poelle ou vaisseau de cuiure, pour la tenir liquide & en chaleur: là aupres vous aurez vn ou deux grands tonneaux en forme de cuuier de lexiue, pleins d'eau fraichement tiree du puits, dans laquelle se baigneront deux volets ronds, plats & espais de demy doigt, en façon de couuercles ronds: au milieu desquels sera fiché vn petit baston ou cheuille, en forme de poignet, par lequel on pourra manier lesdits volets: vous tremperez ces volets bien arrousez premierement en eau, dans le vaisseau où sera la cire fondue, & incontinent les rapporterez pleins de cire dans l'eau en laquelle demeurera la cire qui aura adheré aux volets: vous amasserez ceste cire, & estendrez chacunes pieces à part sur clayes couuertes de toile, au grand soleil du mois de Iuillet, sur lesquelles vous la laisserez iusques à tant qu'elle soit blanchie. Cependant qu'elle sera au soleil, s'il aduient que l'ardeur du soleil soit tant vehemente qu'il face fondre la cire estendue sur ces clayes, faudra la souuent arrouser d'eau fraische, & par mesme moyen la defendre des mousches à miel, qui y auolent de toutes pars pour en tirer le miel. Autrement, faites cuire la cire en eau tant de fois, iusques à tant que la voyez blanchir: combien que ceste maniere de blãchir la cire n'est tant seure ny de tant petits frais que la premiere, par ce que tant souuent fondre la cire, la diminue de beaucoup, mais la seicher au soleil ne luy apporte grande perte ny diminution, comme vous le sçaurez à l'experience.

Fin du second liure de la Maison Rustique.

Troisieme Liure de la Maison RVSTIQVE.

LE VERGIER.

Des differences de Verger.

CHAPITRE I.

IL y-a trois sortes de vergers, l'vn que lõ appelle autrement le preau, & ne contient autre cas qu'herbe verte, & la fontaine au milieu, auec quelques planes & branches par estages, & sousteneues de charpẽterie, sous laquelle grand nombre de personnes se peuuẽt mettre à couuert, ainsi que i'ay veu à Basle, & plusieurs autres lieux d'Alemaigne, & met-on peine à bien espierrer, & oster toutes mauuaises herbes, iusques aux racines, du lieu où lon veut faire ledit verger. Et pour oster le reste des racines desdites herbes entierement, lon iette de l'eau bouillante par dessus, puis on bat l'aire bien fort: & par dessus on y iette grand' quantité de motteaux de tere, d'herbe verte, la terre estant au dessus, & puis on les trepigne aux pieds, & passe-on legerement la batte par dessus, en sorte que peu de temps apres, l'herbe commẽce à sortir comme petits cheueux & finalemẽt fait le verger de plaisir pour les Dames, & pour la recreation de leur esprit. Verger. Preau.

L'autre maniere de verger a esté prins par nos anciens François, de ceux qui ont premierement escrit nos Romans & histoires, pour vn lieu de plaisir aux princes, qu'anciennement on appelloit Seiour, & maintenant lon nomme Beau-regard. Lequel outre le bastimẽt seigneurial bien persé & diapré, entouré d'eaux viues és fossez, comprenoit haute & basse cour, auec ses iardins à plaisir & à fruicts, taillis, garennes, viuiers, & tout ce qui se voit de beau en vne maison seigneuriale. Seiour. Beau-regard.

La tierce maniere de verger, est celle que nous entendons dresser en cest endroit, que peut suppleer le lieu du iardin fruictier pour vne maison de mesnage, telle qu'auons deliberé de bastir & dresser, & en laquelle y-a moins de superfluité que de proffit.

Le iardin fruictier. *Chap.* 2.

SVIVANT donc nostre dessein & proiect cy dessus proposé, cest endroit requiert qu'apres les iardins à potages & à fleurs, auec leurs circonstances, nous dressions vn verger pour les arbres fruictiers, contenant luy seul autãt de largeur & espace que les deux autres iardins ensemble, sans autres allees à l'entour, que de l'interualle des arbres, qui sera dit cy apres : & sans autre culture d'herbe au dessous, dont vous puissiez esperer quelque proffit ou amendement : car l'arbre fruictier ne veut auoir sa nourriture empeschee, & ne demãde estre deschaussé en hyuer, ny cultiué que par ses saisons, autrement ne rendroit aucun proffit à son maistre.

La terre où vous dresserez vostre verger, doit estre amendee vn an auãt qu'estre beschee pour y faire pepiniere & bastardiere, & apres estre beschee & fumee derechef ou marnee, il la faut laisser rasseoir & prendre son fien & sa marne : & par mesme moyen l'espierrer soigneusement. Et quant à la nature & bonté d'icelle, elle ne vaut rien argilleuse, croyeuse ny sablonneuse: mais doit estre grasse au manier, noire en couleur, & qui s'esmie aisément en la frayant & remuant aux doigts.

La closture du verger sera ou de haye vifue, ou de murs, ou de fossez, selon la commodité du lieu & reuenu de la maison, hors ce neantmoins de la voye de tout bestail, & où nul homme puisse entrer, sinon par la porte.

Et par ce que le verger est du tout dedié pour planter, enter, & transplanter les arbres, en iceluy nous disposerons certaines places où commodement la pepiniere & bastardiere pourra estre mise.

Sommaire de se qui sera traitté en ce troisieme liure.

Bastardiere.

Nous semerons premierement la pepiniere du costé de l'entree d'iceluy verger, & tout ioignant dresserons la bastardiere, ou seront plantez les sauuageaux, prins en icelle pepiniere pour estre puis apres entez en leur temps. En l'autre costé nous planterons les fruicts à noyaux, & de là nous les transporterons & enterons en diuerses manieres. Au delà de ces deux grandes aires separees d'vn grand chemin, nous allignerons & cultiuerons nos gros arbres: & au bout d'iceux nous picquerõs nostre ozeraye, qui pourra pour sa commodité receuoir la fraischeur de quelque petit ruisseau.

La Pepiniere, qui est la plante d'arbres par pepins ou semence. Chap. 3.

LES arbres viennent & sortent de terre ou sans culture, ou auec culture & artifice des hommes: ceux qui viennẽt par l'industrie & artifice de l'homme, les vns sont plãtez de graines, à sçauoir de pepins ou de noyaux, les autres de reiettõs & petits piõs prouenans de la racine. Aucuns sont plãtez de scions, ou de prouins, ou de rameaux: les autres sont entez les vns sur les autres. Nous parlerons premierement comment il les faut planter en la pepiniere de leurs graines, & ainsi consequemment nous traitterons des autres façons de planter arbres.

Dont pour dresser vostre pepiniere de poiriers, pommiers, coingniers, & autres arbres à pepin, vous ferez bescher bien en fond vn grand carreau en bõne terre, & bon soulage: & s'il est possible, dés l'hyuer precedant que vous y voudrez semer: & presque demy l'entremeslerez de bon greffin, qui se puisse meurir & pourrir auec la terre, & se garder par gros seillons iusques au temps des cydres, qui est en Septembre & Octobre.

Prenez du marc desdits fruicts à l'issue du pressoir, ou peu apres, auant que les pepins en soyent corrompus, & les frottez & essuyez tresbien entre les mains, puis estendez & esquarrissez vostre gueret bien yny, & dressez vostre carreau par planches larges de quatre pieds ou enuiron, que lon les puisse sarcler d'vn costé & d'autre, sans pietonner par dessus. Ce fait, semez-y iceluy marc, de façon que la terre en soit legierement couuerte, puis le recouurez tresbien de la terre qu'aurez leuee en faisant les raises d'entre les plãches: & sarclez vn peu par dessus, qu'iceluy marc ne soit emmoncelé.

Autrement, faites seicher les pepins dessusdits, & les gardez iusques à l'hyuer ensuiuant: & puis enuiron la sainct André, ou au commencement du printemps, semez-les, comme dit est, sans leuer gueres de terre des raises, quãd vous taillerez vos planches, & les sarclez vn peu par dessus, & y iettez force espines & rameaux assez clair, apres qu'aurez semé: à fin que les poullailles ou les pourceaux n'y facent dommage.

Quand les pepins seront crus d'vn an, sarclez-leur tous les bourriers le plus souuent que pourrez, & ne laissez croistre vn

seule herbe en hauteur pres eux, de crainte que si vous arrachiez vne herbe dure & ja grande, par mesme moyen arrachiez le petit pepin & semence de l'herbe. Arrousez-les quand l'esté sera sec, & commencez à les tailler & esmonder, à fin de leur accoustumer la sarpe, & que leur suc soit distribué à vn tronc seul, non à plusieurs, puis les arrachez vers l'hyuer, auant qu'ils ayent recommencé à bourgeonner, pour de là les planter en la bastardiere.

Pour les faire plustost boutter & saillir hors de terre, il faut mettre tremper les pepins en eau ou en laict l'espace de deux ou trois iours : & faut icy entendre que la graine ou pepin du meurier ne vient ou croist si tost, & ne produit si bon fruict que celle du figuier.

Graine du meurier.

Pour semer l'orme, lon amasse son pepin auant que l'arbre soit vestu de fueilles, qui est au commencement de Mars, alors que l'ormeau commẽce à iaunir, puis on le seiche deux iours entiers à l'ombre, & apres on le seme en terre assez ferme, à la profondeur d'vn poulce, & l'arrouse lon souuent si les pluies ne viennent.

Lon seme le laurier vn pied auant en terre, & quatre grains ensemble, & vn an apres lon le replante ailleurs : & autant en fait-on de toutes graines semblables, comme de cyprez, meurtes, & autres.

La plante à noyau. *Chap.* 4.

Plante de noyau.

POVR voz plantes à noyau, comme d'oliuiers, cerisiers, pruniers, amãdiers, peschiers, chastaigniers, grenadiers, auant-peschiers, palmiers, faites seicher les noyaux fraiz tirez des fruicts que voudrez planter, quãd le soleil ne sera trop aspre, & à l'ombre d'iceluy : & les faites au-parauant tremper trois ou quatre iours en du laict ou de l'eau. Ce sera nõ plus tost qu'au commencement de l'hyuer pour les voir souldre au renouueau: & si pour vostre aisance vous les voulez laisser & enter en leur bastardiere, c'est à dire au lieu où les aurez premieremẽt planté, sans les transporter ailleurs, mettez en chacun trou, trois, quatre, ou cinq noyaux : car si vous les semez auant l'hyuer, ils pourront croistre & germer auant l'hyuer, & par ce moyen ne pourront endurer la rigueur de l'hyuer : & si tous tiennent, & y ont prins racine, n'en laissez que le plus beau, & arrachez les autres, pour les replanter ailleurs.

En quelque temps que planterez voz noyaux, voyez que ce

soit

ſoit en bon gueret, & bien profondement beſché, & mettez force menu fumier parmy:& les plantez trois doigts dans terre, & à demy pied loing l'vn de l'autre, & les arrouſez trois fois le mois, principalement en eſté quand il fera ſec,& les ſarclez vne fois le mois.

Sur tout plantez-les en beau lieu & bien expoſé au ſoleil,ſi en voulez auoir vn fruict bien nourry & plaiſant au gouſter : autrement,s'ils ſont plantez en lieu ombrageux, qui neantmoins ſoit de bon gueret, le fruit en pourra eſtre beau, mais aſſez mal gratieux au manger.

Quand les noyaux plantez auront prins quelque peu de nourriture, arrachez enuiron l'Aduent ceux que voudrez tranſplanter,& leur rongnez les racines, & les esbranchez auant que les poſer ailleurs.Et notez que le replanter deux fois,fait les ſauuageaux meilleurs,& leur proffite fort.

Et quant au particulier de chaeun noyau, & comment il les faut planter, eſt de ſçauoir que les groſſes noix, toutes manieres de peſches,perfigues,amãdes,chaſtaignes,menus abricots, & ſingulierement les bois,viennent francs,plãtez de noyau,pourueu qu'ils trouuent auſsi bonne terre & auſsi beau ſolage.

On plante le noyau de perfiguier en lieu froid,vn pied parfond en terre la pointe deſſous, à vn pied loing l'vn de l'autre en Nouembre és lieux hauts,& en Ianuier és lieux bas. Plante de perfiguier.

On plante auſsi les noyaux de prunes vn pied en terre graſſe en Nouembre & Feurier : & les replante lon en meſme mois en foſſes,ny trop larges ny trop profondes. Plante de prunes.

Le noyau de guindoulier,autrement dit iuiubier, eſt tardif à croiſtre,& ſe plante tout ainſi que le perfiguier. Iuiubier.

Les noyaux de pin ſe plantent en lieux froids en Feurier & Mars, ou enuiron la cheute de la pomme, ou peu apres,en foſſes bien beſchees & bon gueret : & ne doit-on rompre la pomme àforce, ou auec aucun ferrement : & faut faire tremper les pignons trois iours au-parauant,& en planter ſept enſemble. Aucuns les mettent en petits paniers, & les couppent quand ils ſont nais. Plante de pin.

Ils ne demandent d'eſtre tranſplantez, & s'il aduient qu'ils ſoient tranſplantez,ſe faut donner de garde d'offenſer leur racine plus groſſe.

Les noiſilles & prunes de toutes ſortes, peſches, auberges,& gros abricots,en quelque bonne terre & ſolage que les mettez,ne viennent du tout ſemblables à leur premier naturel : parquoy veulent eſtre entez en leur baſtardiere. Noiſilles. Peſches. Auberges. Gros abricots.

Noyau de datte.

Le noyau de datte, qui fait la palme, se plante deux coudees profond en terre, & en lieu amendé de fien de cheure, & le costé aigu au dessus, & veut estre arrousé tous les iours, & que chacun an lon luy respande du sel à l'entour, & que lon le transplante.

Graines de limons, citrons, orenges, pōcilles

Les graines de limons, citrons, orenges, poncilles, & semblables, comme a esté dit cy deuant au second liure, se picquent en couches bien preparees & fumees, enuiron le mois de Mars, & le bout le plus aigu au dessus, le grain à demy pied loing l'vn de l'autre, & auant d'vn doigt & demy en terre, & veulent estre souuent arrousez: puis quād ils sont creus d'vn pied, replantez-les cōtre les murailles, vers le soleil de midy, & bien couuerts de paille en hyuer, & quand le temps est haireux.

Autant en peut-on dire des grenadiers & lauriers, comme tu as peu entendre au second liure.

Les pistaches requierent plus grande diligence, & demandent estre semez enuiron le premier iour d'Auril, tant le masle que la femelle, le dos tourné à l'Orient, & en terre bien grasse & aëree: & là les pouuez enter sur eux-mesmes, combien qu'aucuns l'entent sur l'amendier.

Plante de pesche.

La pesche veut estre plantee incontinent apres qu'on l'a mangee, & que le noyau ait encore quelque peu de chair couppee à l'entour: & pour estre de plus longue duree, veut estre entee sur l'amendier.

Le Bastardier. *Chap.* 5.

SI tu veux auoir vn fruict beau & plaisant de tes arbres, ce n'est assez que tu ayes planté leurs pepins ou noyaux en bon gueret, mais il faut qu'vn an apres tu les trāsportes en autre lieu: car ce transport leur apporte vne vigueur qui rend les fueil- n·plus belles, & leurs fruicts mieux nourris & plus plaisans. na nsi tu vois les sauuageaux transplantez ailleurs, acquerir vne Pi ture plus douce, & plus grande beauté. Parquoy quand les pe- ns ou noyaux plantez auront prins quelque peu de nourriture & accroissement en la pepiniere, arrache-les, en obseruant diligemment qu'alors que tu les arracheras le vent de Septentrion ne souffle point, car ce vent est ennemy aux nouuelles plantes. Ne les laisse lōg temps sans replanter, & si n'as le loisir de les planter si tost, entourne-les de leur terre meslee auec fien, & couuert de fueilles. Quand tu les arracheras, regarde de quel costé du ciel ils sont situez en leur pepiniere, à fin que tu les transplantes

en mesme

en mesme regard du ciel:car si tu les trāsplantes en solage opposite & contraire,ils n'en profiteront pas si bien,qui est cause que ceux qui achettent nouuelles plantes d'arbres doiuent soigneusemēt s'enquerir en quel terroir elles sont creuēs, & quel regard du soleil elles auoient,à fin de les trāsplanter en mesme gueret & semblable position. Ces choses considerees,enuiron l'aduent de Noel faut estendre vn autre gueret,& en faire vn carreau comme dessus,& y rayonner les petits sauuageaux que vous aurez arrachez de la pepiniere,en leur couppāt à tous les racines & ne leur laissant que les souchettes. Faites les rayons en bon gueret,voire meilleur,s'il est possible,que ceux de la pepinerie,creux d'vn demy pied,ou enuiron,au dessous desdites souchettes.

Vray est que les rayons se doiuent faire selon la bonté de la terre,& naturel de la plante, car en terre argileuse ou dure faut faire rayons à la profondeur de trois coudees, en lieu aqueux & marescageux de trois pieds seulement. D'aucunes plantes,comme le fresne & l'oliuier, viennent mieux au sommet de la terre, qu'en trop grande profondeur.

Arrangez vos petits sauuageaux en iceux rayons à vn demy pied l'vn de l'autre,& les y couurez bien viuement,& laissez l'espace de vn pied entre chacun de vos rayons à fin que vous puissiez faire des raises,puis apres entre chacun rayon, pour y aller à l'aise sarcler & enter.

Quand vos sauuageaux serōt assis,il leur faut coupper le trōc rez terre,& emplir les raises de fumier, sans autrement enterrer ny couurir les plantes: & à mesmes qu'ils viendront, il les faut bien sarcler à l'entour,& nettoyer de bourriers,& les bescher aucunesfois en esté vn peu par dessus,sans approcher trop pres des racines:& aussi les arrouser de soir, quād le iour il aura fait grād chaud: & quand ils auront la premiere & seconde annee ietté scions noueaux,ne laissez en chacū sauuageau que le plus beau ietton:& couppez les autres bien rez du tronc.

Comme ils croistront, emondez les bien à mont du menu bois superflu,& iusques au rez du tronc,ce sera au mois de Mars ou d'Auril, & picquez au pied de chacun sauuageau vne petite gaulette, & la liez auec herbe forte pour le dresser. Et aussi les cultiuerez iusques à ce qu'il les faudra transplāter, si mieux vous n'en voulez enter quelques vns sur le lieu.

Quand par oubly vous aurez laissé vos petits sauuageaux en leur pepiniere deux ou trois ans sans les arracher, il les faudra rayonner en la façon que dit est, mais leurs rayons seront plus creux,& ne leur rongner tant les racines:& les esbrancherez par

haut,selon que besoin en sera.

Fruict venãt de l'ente, retient tousiours meilleure forme. Fruict venãt du pepin. Difference du fruict venant de semence & rameau.

Il se trouue des pepins de poires ou pommes franches, ou qui au-parauant ont esté plusieurs fois entees, qui ameinent arbres bien fort droits, & d'aussi beau bois comme s'ils estoient entez, & n'ont aucuns picquetons ou espines qui les remonstrent sauuages. Tels arbrisseaux, si les voulez replanter ainsi, ou saillir de leur bastardiere sans autrement enter, ils ne lairront à vous apporter bon fruict à manger, & à faire cydres : mais tousiours le meilleur est de les enter, car le fruict qui vient de l'ente, retient tousiours meilleure forme, & s'en appriuoise & engrossit d'auantage: mais celuy qui vient du pepin, change autant de fois comme on change l'arbre qui le produit. Et outre cela faut noter que combien que tous arbres, dont le fruict est puissant, viennent mieux de semence que de rameau : toutesfois lon fait mauuaise plante de semence tardiue, & mise hors de son terroir.

Plante par scions & reiettons. Chap. 6.

Plante de cerisier par scions.

LES petits scions bien cheuelus, qui sortẽt des racines des grands cerisiers, plantez ailleurs, viennent mieux & plustost que de noyaux ou pepins, mais que ce soit tandis qu'ils seront ieunes, comme de deux ou trois ans: car quãd ils sont gros, ils n'en proffitẽt pas si biẽ, pour le moins il les faudroit bien esbrãcher auant que les plãter, & mettre leur plus gros bout dans terre, à la profondeur d'vn pied, puis pietonner la terre, & piquer au pied de chacune plante vne petite gaulette pour les tenir fermes, & empescher que les vents ou autre chose les offensent. Sur tout ne faut coupper les scions en autre temps qu'en hyuer : par ce qu'ils en fructifient & croissent mieux.

Le meurier se plante de mesme façon par petits scions, toutesfois le meilleur est de le planter par grosses branches couppees d'vn vieil meurier, longues d'vn pied, mises dans terre bien auant, de sorte que la terre les surpasse de trois ou quatre doigts. En esté est bon de les arrouser & sarcler diligemment.

Plantes des coudres frãches.

Les coudres franches au cas pareil viennent plantees des petits iettons qui sortent des racines des bonnes coudres bien cheuelues : & ne les faut ja esbrancher quand on les replante, si elles ne sont fort grandes : mais trois ou quatre ans apres qu'on les a plantees, si lon void que les scions ne soient beaux & bien esleuez, on les peut coupper rez de terre, & laisser croistre les autres petits scions qui seront tout droit des racines des souches qu'on

aura

aura plantees.

Les ſcions de l'oliuier doiuent eſtre longs, beaux & fertiles, lesquels on puiſſe prẽdre & empoigner à la main, & qu'ils n'ayẽt l'eſcorce aucunement bleſſee. Il leur faut enduire de fien meſlé auec cendres la teſte & le pied, puis les mettre en terre comme ils eſtoient en l'arbre, le bout d'enbas en bas, & celuy d'enhaut tourné & regardant le ciel, autrement ils ne prendront aucunement: ce que lon doit auſſi obſeruer à plãter toute autre ſorte de ſcions. Plante d'oliuiers.

Les ſcions de la racine bien cheuelue des bons pruniers non entez, rendent le fruict de meſme celuy des arbres d'où vous les auez prins. Plante de pruniers.

Mais ſi les pruniers ſont entez, il en faut prendre des greffes, & les enter en autres pruniers ou guiniers ſauuages, ou en ceriſiers aigres.

Les heaumes & prunes franches ne viennent naturelles, plantees de ſcions, mais veulent eſtre entees de greffes.

Piquer ou affier par branchettes ou drageons. Chap. 7.

LA plante de rameaux ou drageons viennent plus legerement & mieux à perfection que la ſemence, principalemẽt miſe hors de ſon terroir, & de ceſte façon ſont les figuiers, coigniers & grenadiers.

Quãd lon veut affier ou piquer brãchettes des meuriers, figuiers, coigniers, cormiers, grenadiers, & pruniers de pluſieurs ſortes, il les faut coupper entre la Touſſaincts & Noel, ou peu apres: & faut qu'ils ſoient beaux & de ſaine eſcorce, & pleins d'œillets, & gros comme baſtons ou plus, qui les pourra trouuer droits & pleins d'humeur, & d'vne verge ſeule, & de ieune bois de trois ou quatre ans ou enuiron, & qu'elles ayent du vieil bois quant & le ieune: & les faut aiguiſer comme vn pieu demy pied de long, ſans en oſter l'eſcorce d'vn des coſtez, & les eſbrancher, & les piquer vn pied auant dans terre. Piqueure de meuriers, figuiers, coigniers, grenadiers, & pruniers.

Il faut tordre l'endroit de voſtre branche où voudrez que vienne la racine, ou bien la fendre, & mettre en la fente vne petite pierre viue, ou mettre le bout de la branchette en vn vaiſſeau de bois plein d'eau, & l'enterrer auec ledit vaiſſeau: & qui la planteroit en pluſieurs lieux, où lon veut qu'elle prenne racine, ſeroit le mieux.

Il faut que les branchettes ſoient d'arbre gros à plein poing,

& qui ait porté fruict: aussi qu'elles soyent bien saines, & peuuẽt estre arrousees auec vn canal qui aille iusques à la racine.

Marquez bien l'endroit & solage de l'arbre dont vous aurez tiré le drageon, pour le planter & picquer du costé qu'il auoit accoustumé: & luy mettez du suzeau dessus, si vous desirez que l'arbre ne monte si haut & soit tousiours basset: les branchettes en prendront mieux, & ne se rompront point pour tirer.

Plante de figuier à la mode Geneuoise.

Pour planter le figuier de mode Geneuoise, qui portera fruict trois ans apres, & se peut planter tout le long de l'esté, on doit prendre vne branche de figuier portant fruict de deux ou trois ans, soit qu'elle ait encore son fruict de ses fueilles, ou non: & la faut aiguiser & tailler en biais, & piccoter ce qu'en voulez mettre en terre, & puis le planter en vne fosse de demy pied, mais que la cime demeure dessus terre auec trois ou quatre œillets, & soit couuert de paille par six iours, & arrousee chacun desdits iours: puis soit descouuerte, pour ce qu'elle aura desia ietté: & au bout de l'an, vers le mois de Feurier, faut tailler le ietton bien bas, ioignant la terre, & il iettera de si grãde puissance, qu'au deuxiesme an il fera fruict.

Maniere de faire scions à planter. Chap. 8.

POVR faire scions de plusieurs sortes à planter quãd besoin sera, couppez en hyuer quelque grãd arbre, s'il commence à iaunir & blesmir, & duquel vous desirez auoir l'engeance, sciez luy le trõc des plus grosses branches, par tronçons longs comme d'vn pied ou enuiron, & faites vn reau en terre bien grasse, si profond que vous y puissiez loger voz tronçons sus bout, arrẽgez à demy pied l'vn de l'autre, tant que la terre soit trois ou quatre doigts au dessus d'iceux. Couurez-les bien, & les arrousez l'esté, s'il en est besoin, & en sarclez bien les bourriers, vous trouuerez par espace de temps qu'ils ietterõt des scions, que pourrez transplanter, quand ils seront cheuelus de deux ou trois ans, & ne lairront lesdits scions d'en reietter d'autres: & s'ils n'ont point de racines, enfoncez-les bien fort en bonne terre pour leur en faire venir.

Notez que tous arbres qui ietteront drageons, si vous les couppez en hyuer, ils en ietteront plus abondamment, & seront tous bons à planter.

Les

Les groselieres, framboisiers, vinettiers, que lon appelle espine benoiste, se plantent ausi en hyuer par scions qui sortét de leurs racines, & faut qu'elles soyent cheuelues: & s'ils n'ont racines, il les faut prouigner. Plante de groseliers, frāboisiers, &vinettiers.

De prouigner reiettons ou antenais. Chap.

LE prouigner est necessaire aux arbres que lon a planté par sciōs, ou à ceux qui repiōnent, & font des petits reiettons de leur racine: car cela leur fait porter fruit plus beau & en plus grāde abondance, & en durent plus long temps, d'autāt que ils attirent plus grande quātité de suc de la terre. Pour ce regard lon doit prouigner les pruniers, cerisiers, grenadiers, & tous autres arbres appriuoisez que lon ente sur sauuageaux : car par ce que le sauuageau n'attire tel & tant de suc que l'arbre enté en requiert, est besoin les prouigner. Comme si lon ente vn cerisier doux sur vn sauuage, ou qui porte cerises trop aigres, tel cerisier ne sera de lōgue duree, & ne portera cerises douces, s'il n'est prouigné vn ou deux ans apres qu'il sera enté, d'autant que le cerisier sauuageau n'attire assez de suc pour donner accroissement à l'arbre, & le suc qu'il attire n'est pas familier ny propre pour produire & nourrir cerises douces.

Or lon prouigne en trois sortes : ou en couchant les reiettons ou branchettes, encore tendres, en fosse faite au propre, comme sera dit cy apres: ou en eschelette, ou en vn panier plein de terre attaché au bas de la branche: ou en perçant vn saulx, & y passant la brāche de l'arbre par dedans, comme sera plus à plein declaré au chapitre d'enter. Prouigner de trois sortes.

Lon prouigne aussi en plusieurs temps : mais le meilleur est à la prime-vere & en Mars, quand les arbre sont en fleur, & commencent entrer en amour. Temps de prouigner.

Il faut prouigner les petites entes ou scions plantez d'vn an, au commencement de l'hyuer vn pied bas en terre : & meslerez du bon graissin parmy la terre que tirerez de la fosse où les voudrez prouigner.

Il faut aussi coupperrez de terre les scions superflus aux enuirons des bōs membres que voudrez coucher: car ils se conuertiroient en pourriture.

Item faut befcher tout à l'entour de l'arbre, que les racines en foyent comme à demy dechauffees: puis allõgez la foffe du co fté que voudrez prouigner, & felon que verrez que les racines pourront mieux obeir en icelle foffe, traitez-les bien gracieufe ment, & bouchez voftre fcion de façon que la torqueure, par où il aura efté enté, foit vn peu plus bas que les fcions du bois nouueau fortant hors de terre, de telle hauteur que faire fe pourra.

Si l'arbre que voulez prouigner eftoit vn peu groffet, & qu'il fuft trop rude ou rebelle à coucher en la foffe, vous en pourrez incifer le tronc prefque demy, entre la racine & la torqueure, & bien courber en ladite foffe le bois que les greffes auront ietté, & le plus rondement que pourrez, & gardez-le de rompre.

S'il y a plufieurs membres en la plante que voudrez prouigner, & que tous rompent de fortune, le remede fera releuer l'arbre tout droit, & en rechauffer les racines de la terre, qui auparauant y eftoit, & en tailler tous les fciõs rompus peu plus bas que la rompure: & les laiffer ainfi iufques à l'autre annee qu'ils aurõt reietté fcions nouueaux, que pourrez prouigner en hyuer: mais s'il y demeure vn fcion qui ne foit point rompu, paffez outre, & le prouignez, & couppez au rez de la terre de la torqueure, & les efcots de ceux qui ne feront rompus.

En prouignant, eflargiffez bien les fcions de voftre branche en la foffe, les y couchez bien rondement en les choyant & les couurant de la terre que vous aurez tiree & bien meflee auec bõ graifsin, & foulez peu à peu deffus, & gardez que nul des mẽbres ne fe releue depuis qu'aurez commencé à les fouler.

Redreffez bien droit à mont tous les bouts qui fortiront de la terre, de telle hauteur que faire pourrez, & les laiffez ainfi trois ou quatre ans fans les rayonner, iufques à ce que leurs racines ayent prins terre, & foyent defia bien cheuelues, & picquez des baftons à l'enuiron pour les dreffer, & garder qu'on ne les rõpe.

Trois ou quatre ans paffez il les faut deterrer au commencement de l'hyuer, & en coupper tous les membres cheuelus des racines d'auec la fouche au deffous de la torqueure, & planter chacun d'iceux où vous voudrez qu'il demeure: vous en pourrez bien laiffer vn en la foffe, fi le lieu eft propre pour y demeurer, mais ne luy arrachez point fes racines cheuelues, depuis qu'il aura efté prouigne.

Si les membres des entes prouignees font ia gros & branchus quand lon les arrache, il les faut esbrancher auant que les replanter, & lors qu'ils feront replantez, ils feront francs par

tout:

tout:& tousiours succesiuement ceux qui en viendront seront ausi franc.

Encore si voulez racoustrer la souche que vous aurez prouignee, apres qu'en aurez couppé tous les membres, & que luy aurez laissé des chiquots & des greffes, elle reiettera d'autres scions d'iceux picquots, dont vous pourrez encore faire autres arbres francs, en les prouignant & les releuãt en trois ou quatre ans vne fois.

On ne prouigne que les scions qui n'ont racines: car s'ils en auoyent, il les faudroit arracher, & replanter auec la besche. Sciõs à prouigner.

Enter sauuageaux & autres arbres de plusieurs sortes, en diuerses facons & diuers temps. Chap. 10.

TRANSPLANTER & prouigner apporte grande beauté & accroissement à l'arbre & à son fruit, mais encores plus l'enter: car par l'enter les arbres sauuages sont appriuoisez, les steriles sõt rendus fertiles, & leurs fruits en viennent plus beaux & mieux nourris, ioint que bien souuent l'enter fait produire & croistre arbres & fruits qui apportent grande admiration aux personnes: comme nous voyons és pommes, poires, & autres fruits infinis qui sont rendus diuers & en couleur & en goust, par l'artifice d'enter.

Or il y-a principalement cinq manieres d'enter. La premiere est enter en escorce, c'est à dire, entre le bois & l'escorce: & telle se doit faire és arbres ja grands & aagez, qui ont l'escorce dure & bien ferme. La seconde est enter en fente, c'est à dire, en tronc fendu, & telle se doit faire en ieunes arbres: car les vieils n'endurent pas facilement fissure en leur tronc. La tierce est enter en fluteau, qui se fait quãd l'on prend l'escorce d'vn arbre en forme de fleuteau, pour appliquer à vn rameau d'vn autre arbre. La quarte est enter en escusson. La cinquiesme est enter en bouton, desquelles nous parlerons particulierement en son lieu. Cinq sortes d'enter.

Premier que d'enter lon doit considerer diligemment le terroir ou pays propre au pepin ou au noyau, & quels arbres y chargent mieux.

Le meilleur est enter en semblables especes, cõbien q̃ les greffes & boutons peuuent aussi bien prendre ailleurs, mais aucuns n'y font pas si bõne fin: & est impossible que les deux seues se fa-

cent & rencõtrent si bien. Ioint que le fruict tient tousiours plus du naturel de l'arbre sur lequel est enté : & faut noter que les entes qui se font en tronc de chou, ne durent rien, & ne valent chose qui soit, & sentẽt tousiours le chou. Encore ce que lõ ente sur l'ormeau n'a iamais bonne saueur : & n'est de duree ce qui est enté sur l'aub'espinier, grosillier, vigne ou rosier, & autres semblables, car il faut tousiours enter sur arbres ou sauuageaux les plus durs, & de plus forte nature que ce que lon y met. Vray que en plus doux vient plustost, comme seroit en peuplier, fouteau, & pareils arbres: mais il n'y a aucun proffit, & se fait plustost par curiosité ou tromperie des iardiniers reuendeurs, pour auoir plus souuent des entes qu'autrement.

Ente de quel arbre tiẽt le plus.

Enter sur vn chou.

Il vaut mieux donc enter en semblables especes, ou bien si lõ ente en diuerses especes faut enter les arbres hastifs sur les hastifs, & les tardifs sur les tardifs.

Encores ne faut penser que lon puisse enter indifferemment sur toutes sortes d'arbres: car le chesne ne reçoit le poirier, ny le guier l'oliuier, la vigne le pin, le cypres, & generalement tous arbres gommeux, oleux, & qui larmoyent poix ou resine, ne reçoiuent le mariage d'aucuns arbres. Ceux qui ont le bois par trop dur & solide, quel est le bouys & autres semblables: ou qui ont l'escorce par trop tendre, ne sont propres à faire entes : car les vns par leur trop grande tendreté ne peuuent cõtenir la greffe assez serree, les autres par trop grande dureté la suffoquent.

Lon ente des greffes enuiron Noel ou aux aduents, selon que la saison est froide, principalement les heaumiers, poiriers, & hastiueaux. Quant aux pommiers & messiers, il est meilleur attendre vers la fin de Ianuier & Feurier iusques en Mars, tant que lon voye qu'ils commencent à bourgeonner : car ils ne se hastent pas tant que les autres. Et en ce mesme temps fait bon enter les gros sauuageaux entre l'escorce & le bois de greffes tardiues ou gardees en terre.

Temps d'enter les greffes.

Tous mois sont bons & commodes à enter, soit en greffe ou en escusson, reste les mois d'Octobre & Nouembre : mais la greffe s'ente communement en hyuer, ainsi que dict est, quand les arbres bourgeonnent & entrent en seue : on peut aussi enter des greffes en Auril & en May, si les greffes sont œilletees, & qu'on les ait tenues soubs terre auec la cime dehors en lieux frais & ombrageux.

Vray est que le temps d'enter se doit mesurer selon la region, car en pays froid lon doit enter plus tard, en pays chaud plustost: toutesfois en tout pays, le vray temps d'enter est depuis le premier

mier iour de Feurier iusques au premier iour de May, en ayant esgard au naturel des plantes: car celles qui ont plus de suc, doiuent estre entees plustost: celles qui sont plus seiches, plus tard, excepté le grenadier & figuier: lesquels, encores qu'ils soiet secs, veulent estre entez bien tost.

La greffe & l'escusson prennent mieux en croissant qu'en autre temps de la lune: & doit lon tailler les iettons à la fin de la lune, si lon les veut faire fructifier plus. Croissant de la lune.

Les meilleurs iours pour enter, sont trois ou quatre iours deuāt le croissant, & le lēdemain iusques au tiers iour apres iceluy. Iours pour enter.

Il est defendu d'enter quand le vent est sur le Midy.

Enter sur le sauuageau, est plus durable: sur le douceret ou priué, est plus sauoureux, comme aussi en l'arbre qui germe & fleurit en mesme temps, à l'escorce vifue & humide. Enter sur le sauuageau.

Lon ente en escorce depuis la my-Aoust, iusques au commencement de l'hyuer, & alors que le vent Fauonius commence à souffler, qui est le septiesme iour de Feurier iusqu'à la sainct Barnabé. Sur tout se faut donner garde d'enter en escorce durant les pluyes.

Lon ente en escusson au temps d'esté, depuis enuiron la fin de May iusques en Aoust, quand les arbres sont ja fort en seue & fueilleus, comme en Iuin & Iuillet. Et si l'esté est si excessiuemēt sec qu'aucuns arbres retirent leur seue, il faut attendre qu'elle soit retournee. Enter en escusson.

Lon peut enter en fente durant les pluies & temps frais, principalement depuis la my-Aoust iusques à la Toussaincts.

Lon doit aussi cōsiderer si l'arbre est hastif ou non: & luy bailler greffe de mesme. Aussi faut regarder, si le temps s'auance ou retarde.

L'enteur doit estre garny d'vn panier à loger ses greffes, son argillette ou sa terre forte, sa mousse, ses drappeaux, ou escorces de saule pour torquer, & ses oziers pour lier, de la cire pour enduire & estoupper les bouts & sommitez des greffes recentement trenchees, à fin que les pluies ou le froid ne leur nuise, ou que l'humeur esleué d'embas soit contraint se retirer aux reiettōs. Aussi faut qu'il ait vn petit sciot, vn coustelet ou caniuet biē trenchāt, pour fendre & pour tailler ses greffes, & vn petit coing de bois ou de fer, vne serpe & vn petit manche d'os, d'yuoire, ou de bouys, vn ciseau de bois de bresil, ou autre qui soit bien dur. Les vtils de celuy qui ente.

Ne vous abusez à ceux qui entent en plantant les arbres, ou bien tost apres qu'ils les ont plātez: car le sauuageau qui n'a trop de substance pour soy-mesmes, à peine en pourra-il donner à la

greffe: ſans ce qu'il ſouffre aſſez d'eſtre tranſplanté, ſans luy donner nouuelle ou double peine: mais ce doit eſtre vn an apres que l'arbre ou le ſauuageau aura eſté planté, & l'autre annee d'apres il porte: car l'enture ne proffite iamais bien, ſi elle ne proffite la premiere annee, & là où elle auroit mal proffité, mieux vaut la coupper, & la remettre plus bas.

Enteure doit proffiter la premiere annee.

Choiſir, cueillir, & tailler les greffes pour enter en fente, en tronc, & en eſcorce. Chap. 11.

IL faut choiſir des reiettons d'vn an, ou de deux tout au plus, principalement ſi on les veut enter ſur vn vieil arbre qui ſoiẽt biẽ frais, auſsi gros que le petit doigt, & pleins d'humeur, qui ayent les œillets pres l'vn de l'autre, autrement ils ne fructifierõt en ſi grãd' abõdance: faut auſsi qu'ils ayẽt du vieil bois, c'eſt à dire, de l'annee precedente auec du nouueau, s'il eſt poſsible que ils ſoient du haut & de la ſommité des plus groſſes branches de l'arbre fructueux, qui ſera encores en ſa ſeue: & qu'ils ſoient pris vers le midy: car l'orient ne nous eſt ſi propre en ce pays, & ſoiẽt aſsiſes en meſme ſolage qu'elles aurõt eſté cueillies.

Il ne faut cueillir les greffes pour enter, alors que les arbres commencent à fleurir, principalement ſi les arbres deſquels ſont tirees les greffes, ſont haſtifs, comme ceriſiers, pruniers, neffliers, amandiers, peſchiers, & autres ſemblables.

Le temps de les cueillir eſt enuiron le Noel, non pluſtoſt: car alors les arbres ſont pleins & feconds d'vn humeur bening. Et ſi eſtes contraints de les cueillir, comme pour les porter d'vn pays en autre, ou pour autre occaſion, pour le moins attẽdez le mois d'Octobre, alors que les fueilles ſeront cheutes de l'arbre.

Si les voulez garder apres qu'elles ſeront cueillies, principalemẽt celles que voudrez enter en eſcorce (car telles greffes ſe peuuent cueillir ſans œillets, enuiron le mois d'Octobre) mettez-les dãs vne foſſe profonde de demy-pied, & les couurez fort bien de terre: marquez le lieu pour les retrouuer quand le temps d'enter ſera venu. Aucuns les mettent dans pots de terre bien couuerts & eſtouppez. Si les voulez porter loing, les faut ficher par le bout dans vne raue, pour leur contregarder leur ſuc. Aucuns pour les garder les mettent entre deux tuilles, pres quelque ruiſſeau, bien couuertes de terre. Si on vous les a enuoyez de loing, gardez biẽ de les enter que premierement ne les ayez laiſſé tremper quel-

Garder les greffes.

que

que temps en eau, pour leur renouueler leur ſuc, & exciter leurs vertus aucunement aſſopies.

Pour les cueillir faites voſtre inciſion entre le vieil bois & le nouueau, ſi du vieil bois y a ſous l'vn des vieils œillets de la greffe, de façon que l'œillet ſoit au derriere de la greffe, quand elle ſera aſſiſe hors de la fente du ſauuageau: & ſi l'œillet eſt trop menu, il le vaut mieux coupper.

Vous pourrez bien faire d'vn greffe longue deux ou trois tronçons, dont auſsi bien ferez touſiours bõnes enteures, & oſterez icelle greffe auec ſon vieil bois, & tirerez iuſqu'aux gros œillets du meilleur d'icelle: & y ferez inciſion ſous l'vn d'iceux.

En taillant voſtre greffe, faites que l'inciſiõ d'vn coſté & d'autre par haut ſoit bien vuidee & carree, à fin qu'elle puiſſe mieux ioindre ſur le trõc du ſauuageau, & auſſi qu'elle ſoit applatie, de ſorte que par meſure en aul, elle ſe treuue eſgale en la fente du ſauuageau, quand elle ſera aſſiſe: toutesfois qu'il n'eſt ia requis qu'elle ioingne par tous les endroits.

Quand vous taillerez les greffes des heaumiers & pruniers, ne leur plattiſſez pas tant l'inciſion comme aux autres. car elles ont plus groſſe moëlle, de laquelle il ſe faut garder d'approcher ne d'vn coſté ne d'autre, ſinon qu'elles doiuent eſtre par les bouts aſſez plattes.

Encore ſi ladite inciſion n'eſtoit couchee ne vuidee que par vn coſté, ce ſera le mieux, que de l'autre coſté ſoit ſeulement taillee en biais en maniere d'vn coing à fendre du bois: & puis par le bout amoderez les deux en maniere d'vn fer de lance.

En taillant voſtre greffe, prenez garde que l'eſcorce ne ſe lieue du coſté de dehors: lequel vous laiſſerez plus eſpais que celuy de dedans.

Comment il faut preparer le ſauuageau ſur lequel on veut enter. Chap. 12.

AINSI que vous auez choiſi la greffe, ainſi faut-il que vous choiſiſſez le ſauuageau, qui ſoit beau & droit, & d'eſcorce ſaine & nette, & ſans neud, qui ſoit vifue & humide, & d'arbre qui ait porté fruit: & ſoit en pareille aſſiette que le lieu où vous auez cueilly voſtre greffe, s'il eſt poſſible, qu'il germe & fleuriſſe tout en vn meſme temps.

Si le ſauuageau eſt tortu, adiouſtez-y bien la greffe, & faites en la taillant que les deux ioingnent bien enſemble, & au plus gros ſauuageau baillez les plus groſſes greffes.

D'autant que le ſauuageau eſt plus menu d'autant le faut il coupper plus bas,& pres de terre, auec vn couſteau plus toſt que auec vne ſcie.

S'il eſt de la groſſeur du doigt ou enuiron, il le faut coupper à vn ou demy pied pres de terre, en biais à pied de cheure, pour le fendre,& mettre ſeulement vne greffe.

S'il eſt gros comme vn baſton, couppez auec la ſcie le tronc en rond par le haut à vn pied ou enuiron pres de terre, pour y mettre deux bonnes greffes en la fente, & deſquelles eſtorcirez la moindre & plus foible quand elles commenceront à bouter.

Si le ſauuageau eſt gros comme le bras, ſiez-le auſſi en rond à deux ou trois pieds enuiron haut de terre, pour le fendre, & y mettre trois greffes, deux en fente, & l'autre entre l'eſcorce & le bois,du coſté le plus ſpacieux.

S'il eſt gros comme la iambe ou plus, ſiez-le quatre ou cinq pieds haut de terre, & le fendez en croix pour y mettre quatre greffes:ou le fendez tout ſimplement,& y en mettez deux en fente,& deux entre l'eſcorce & le bois: ou pour le mieux attendez à l'enter totalement entre l'eſcorce &le bois,quand il ſera en ſeue: car le bois de tels gros ſauuageaux eſtraint trop ſur la greffe : ſinon,mettez vn petit coing de bois verd en la fente.

Apres que le ſauuageau ſera couppé ou auec la ſcie ou auec le couſteau,nettoyez la pluye auec ſciage ou autres choſes;puis l'applaniſſez auec vn couſteau qui ſoit net,& qui n'ait aucune mauuaiſe odeur,& encores la nettoyez,à fin qu'elle ne prẽne quelque vice de fer,duquel l'humeur de l'arbre puiſſe eſtre corrompu.

Les gros arbres,& qui excedent les meſures ſuſdites,ne ſe peuuent enter qu'en branche: car ils ſeroient pourris auant que les greffes ſe peuſſent reclorre ſur la couppure.

Si les branches ſont arides & ſans humeur, il les faut coupper & eſtronçonner, & apres deux ou trois ans qu'elles auront ietté ſcions noueaux, enter les meilleurs, & oſter les plus chetifs. Puis quand les greffes auront bien ietté, il faut lier du bois parmy,de peur du vent:ou bien ſi l'arbre eſt bon & franc,laiſſez-en croiſtre ſcions noueaux.

Ce que nous voyons eſtre diligemment obſerué en Normandie, Bretaigne, & autre pays où lon fait eſtat de pommiers & poiriers pour faire cidres.

Enter

Enter en fente. Chap. 13.

LA façon d'enter en fente, c'est à dire en tronc fendu, est propre non seulement és arbres qui sont gros côme le bras ou la iambe, mais aussi à ceux qui excedent telle grosseur. Vray est que par ce que tels arbres ne se peuuēt fendre facilement en lur tronc, il sera expediēt de faire l'incision & fente en quelques vnes de leurs branches, non au gros tronc, comme nous voyons estre fait és grands pommiers & poiriers sauuages. Enter en fente.

Pour enter en fente, choisissez vne greffe pleine de suc, que enterez sur vn arbre aussi plein de suc, non plus tost que depuis Ianuier iusques en Mars: ne faites vostre ente sur vn arbre qui aura desia boutonné, par ce qu'vne grande partie du suc sera desia montee en haut. Que vostre greffe ne soit cueillie du iour que la voudrez enter, mais dix ou douze iours auparauant: autrement si vous l'entez toute recente, elle ne se pourra facilement vnir dans le tronc, d'autant qu'il faudra que quelque partie d'icelle se desseiche, ains laissera vne cauité dans le tronc: ioint qu'estant recente & encore tendre, pourra estre blessee des liens qu'aurez mis pour tenir ferme l'ente. Que l'arbre sur laquelle ferez vostre ente, soit de long temps transplanté en vostre bastardiere, à fin que ses racines soient fermes, & ait suc suffisamment.

Quand vous voudrez mettre plusieurs greffes en vne mesme fente, auisez qu'vne incision soit aussi grosse que l'autre, si ce n'estoit paraduenture que la fente s'ouurist plus d'vn costé que d'autre: faites aussi que les greffes soyent d'vne mesme longueur, ou à peu pres, & suffira qu'elles ayēt chacune trois ou quatre œillets hors de la torqueure.

Quand le sauuageau sera scié, & bien nettoyé tout à l'entour de ses petits scions & reiettōs, mesmes desnué de toutes ses branches: s'il en a plusieurs, luy en faut laisser deux pour le plus, auant que le fendre, puis mettez par dessus du sciage: & auec vostre cousteau, ou autre ferrement bien trenchant, fendez-le tout doucement par le milieu, & y mettez vos coings entre deux, iusques à ce qu'ayez adiousté vos greffes: & en le fendant tenez le cousteau d'vne main, & l'arbre de l'autre, à fin qu'il ne se fende trop. Puis de la mesme main qu'aurez tenu l'arbre, mettez vostre coing de bois, d'os, ou bresil, par la pointe, à fin de le tirer mieux quand aurez enté vos greffes.

Si le tronc se fend ou separe trop l'escorce d'auec le bois, fendez par plus bas, & y mettez vos greffes, & regardez si leur inci-

ſion eſt propre, & bien iuſte ſelon la fente, & que les deux ſeues d'entre la greffe & le ſauuageau ſoyent bien au droit l'vne de l'autre: car ſi elles ne s'entrerencontrent, iamais ne prendront enſemble, & ne faites voſtre fente au trauers de la moëlle, mais vn peu à coſté.

Seues des arbres entez ſe doiuent rencontrer

L'eſcorce du ſauuageau eſtant plus groſſe que celle de la greffe, il faut retirer plus auant la greffe en la fente, à fin d'auoir ſa ſeue au droit de celle du ſauuageau, & doit auſſi l'eſcorce du ſauuageau ſurmonter celle de la greffe par dehors, du coſté de la fente.

Quand le ſauuageau ſe fend bien droit, il n'y a point de danger en taillant l'inciſion de la greffe, de la laiſſer vn peu raboteuſe par endroits, à fin que les ſeues de l'vn & de l'autre ſe puiſſent mieux conglutiner.

Apres que voz greffes ſeront bien adiouſtee dans le ſauuageau, tirez voſtre coing tout doucement, que ne les deſplacez: vous y pourrez laiſſer en la fente vn petit bout de coing de bois verd, & le coupperez bien rez ſur le tronc: ou bien ſi toſt que voſtre coing ſera retiré, mettez quelque petite pelure de bois verd ſur la fente du ſauuageau. Aucuns iettent de la glus dans la fente, quaſi pour vnir & conglutiner enſemble les ſucs des deux matieres. Autres y eſpandent ſucre ou canelle pulueriſee, ou telle autre ſorte d'eſpiceries, ou quelques liqueurs odorantes, meſme trempent les bouts des greffes en miel, ou en autres liqueurs douces & plaiſantes, eſperans par ce moyen que les fruits des arbres en retiendront le gouſt. Quoy qu'en ſoit, couurez les fentes de l'enture tout à l'enuiron de terre forte, de deux doigts ou enuiron d'eſpez, que le vent ny la pluye n'y puiſſent entrer, & l'enueloppez de mouſſe, & la torquez de vieils drappeaux, ou d'eſcorce de ſaules, & les liez bien eſtroit de petits oziers: mais gardez en la liant que la torqueure ne vire d'vn coſté ou d'autre: & ſi vous n'auez de l'argille, meſlez du foin menu auec la terre du lieu où vous enterez en forme de bouge.

Quand vos entes ſeront torquees, liez quelque rameaux à l'entour pour les garder.

Au ſurplus ſi le tronc du ſauuageau ſur lequel vous voulez enter, eſt moindre en groſſeur que la greffe, vous enterez à pied de chieure, en ceſte façon: Faites la fente dans le tronc du ſauuageau, non toute droitte, mais en biais, bien vnie & nullement raboteuſe: puis mettez-y la greffe munie de ſon eſcorce & reſpondante à celle du ſauuageau. Cela fait couurez la place auec terre graſſe & mouſſe de bois, entrelaſſee d'vn bon lien. Et à fin que

l'arbre ne soit ny des vents, ny d'autres iniures offensé, fichez aupres vne perche de bois pour le soustenir.

Enter au bout des branches Chap. 14.

POVR enter au bout des branches qui ayẽt beau bois noueau, & gros scions par haut, quoy que l'arbre ait esté enté au precedẽt, & qu'il ne soit encore parcreu, prenez des greffes de telle sorte d'arbre que voudrez, & couppez aucuns des sciõs du haut de l'arbre, où vous les voulez mettre : & si les greffes sont plus grosses que les scions, entez en pied de cheure, comme dit est des petits sauuageaux.

Et si les scions que coupperez, sont de la grosseur de vostre greffe, couppez-les entre le vieil bois & le noueau, ou peu plus haut ou bas, & les fédez vn peu, & taillez la greffe de grosseur pareille à ce que vous aurez couppé, & faites l'incision courte, qui ait l'escorce des deux costez, sans que l'vn costé soit plus espais que l'autre : & mettez vostre greffe en icelle fente, tellement que les escorces d'vn costé & d'autre de la greffe soient bien au droit d'icelle fente.

Il suffira que chacune greffe ait vn bon œillet ou deux hors de la torqueure, car de les laisser trop longues, ne seroit pas bon : & les faut torquer & enuelopper de terre & de mousse, & les recouurir de drappeaux, & lier fort, comme dit est.

Par ce moyen pourrez faire qu'vn mesme arbre portera plusieurs fruicts, comme i'ay veu quelque fois vn arbre à Padouë au iardin de messire Gabriel, qui portoit fruits de diuerses sortes. Rien ne nous empesche en ce pays que n'en facions autant, combien que possible en aucuns lieux la faueur & clemence de l'air n'y soit du tout correspondante. Au surplus, si vous voulez enter les petits sauuageaux en ceste façon, faites qu'ils soient de la grosseur des greffes : & les entez bien pres de terre, comme de trois doigts ou enuiron.

Ceste façon d'enter au bout des branches se doit faire és arbres desquels les branches ont esté couppees, à raison ou du trop grand defaut, ou trop grande abondance d'humeur, & que du tronc d'iceux sont sortis noueaux reiettons, lesquels trois ou quatre ans apres peuuent estre entez à la façon qu'auons dit. Ainsi Columelle nous enseigne d'enter l'oliuier sur le figuier.

Enter entre le bois & l'escorce. Chap. 15.

LON ente en ceste maniere au temps que les arbres commencent d'entrer en leur seue, comme depuis enuiron la fin de Feurier iusques en Auril, qui est lors que l'escorce se depart mieux d'auec le bois, & principalement en gros sauuageaux, qui ne se peuuent fendre facilement par le milieu, en croix ou autrement, & au tronc & brãches des arbres de grosse & grasse escorce, comme figuiers, pruniers, & poiriers & chastaigniers.

Les greffes que lon y veut enter doiuent estre de long temps cueillies & gardees, comme auons dit cy deuant, si d'auenture lõ ne trouue quelques arbres tardifs en ce temps là, qui n'ayent encores boutonné, desquels on puisse cueillir greffes sans boutõs, quel est le pommier de court pendu, & autres semblables.

Il faut scier le sauuageau par le plus haut, & puis tailler vos greffes, comme il est ia dit cy dessus: mais ne faut pas que l'incision en soit gueres longue ny espaisse, & que l'escorce en soit par le bout vn peu ostee & moderee en maniere d'vn fer de lance, & autant espaisse d'vn costé que d'autre, puis nettoyez bien vostre tronc pour en oster le sciage, auec vn ferrement bien trenchant, à fin que les greffes qu'y mettez y puissent bien ioindre, & fichez vn couteau bien pointu, ou vn cizeau d'os où d'yuoire, assez auant entre l'escorce & le bois du sauuageau, tant qu'apres qu'il sera retiré, l'incision y puisse bien entrer, & que la greffe puisse ioindre sur le tronc, quand elle y sera asisse. Cela fait, il la faut bien couurir & enuelopper de terre forte & de mousse: en ceste façon pourrez piquer plusieurs greffes à l'entour de vostre trõc, selon que peut sa grosseur.

Lon ente en ceste maniere en abricots, pommiers, alberges, peschers, amendiers, figuiers, persiguiers, chastaigniers, poiriers, & pruniers ieunes & menus, comme depuis la grosseur du petit doigt iusques à la grosseur du bras, & qui ayẽt l'escorce aucunement tendre & simple: car és gros arbres, qui ont l'escorce par trop dure & espaisse, ne se pourroit bien faire, si ce n'estoit qu'il y eust aucunes branches qui eussent l'escorce delicate, & disposee à ce faire.

Enter en fleutteau Chap 16

CEste façõ d'enter, comme aussi celle d'enter en escusson, est fort fertile, mais debile & facile à estre offensee: par ce qu'el le

le est soustenue seulement d'vne escorce. Pour ce regard elle ne se doit faire sinon és arbres pleins de suc, quels sont le figuier & l'oliuier, & non en autre temps qu'en Auril ou May.

Choisissez donc en vn arbre fertile & plein d'humeur vne brāche bien belle & remplie d'œilletons, de laquelle incisez auec la pointe d'vn cousteau bien trenchant & aigu, vne piece d'escorce en forme de fleuteau, longue pour le moins de trois doigts & demy, ayant vn œillet sain & entier. Faites-en autant en quelque branche de l'arbre sur lequel voulez faire vostre ente, de sorte que l'escorce qu'en osterez, soit de mesme grandeur, longueur, & en mesme aspect du ciel qu'estoit celle qu'auez incisé pour appliquer en son lieu : mesme qu'elle ait vn œillet sain & entier comme l'autre. Quand ferez l'application, mettez peine que l'escorce qu'appliquez, responde à l'escorce ostee: que l'œillet de l'escorce qu'appliquez, responde iustement au bouton qui est demeuré sain & entier dans le bois, de façon que ce bouton entre dans l'œillet du fleuteau de l'escorce que vous entez. Par ce moyen le tout conuiendra fort bien ensemble, & nulle rime ou fissure apparoistra entre les commissures des deux escorces. Cela fait, liez & entortillez haut & bas ladite escorce auec liasse de chanure, à fin que l'escorce adhere mieux & prenne plustost la seue de l'arbre : faut toutesfois se donner garde que vostre liasse touche à l'œillet, & estraindre par trop l'escorce, car cela l'ēpescheroit de prendre, & ne faut que l'escorce ny la liasse soient mouillees.

Enter en escusson *Chap* 17.

CESTE façon d'enter n'est beaucoup differente de la maniere d'enter en fleuteau, sinon en ce que l'escusson a biē vn œillet, mais le bois de l'arbre sur lequel l'escussō est appliqué, n'a point de bouton ny de germe, comme a le bois sur lequel l'escorce est entee en fleuteau. Parquoy en toutes les deux façons d'enter nous pourrons tenir telle forme que s'ensuit.

En esté donques, quād les arbres sont ia bien en seue, & qu'ils ont du bois nouueau vn peu duret, vous prendrez vn ietton au bout des principales branches d'vn arbre priué dōt voulez auoir fruict, sans rien coupper du vieil bois, à fin d'auoir vn bon œillet d'iceluy ietton auec sa queuë pour faire vostre ente, mais choisissez le plus gros; tronçonnez leur premierement la queuë par le milieu, & en iettez la fueille sans arracher le residu de ladite queue, puis auec la pointe d'vn cousteau bien trenchant & aigu,

incisez de l'escorce dudit iettõ vn escusson de la lõgueur de l'ongle, auquel y-a seulemẽt vn œillet plus haut que le milieu auec le residu de sa queuë que luy aurez laissée, & notez que l'escussõ du persiguier veut auoir deux ou trois fueilles: & aussi q̃ l'escusson du fruict aigre, se taille en quarré: & pour leuer ledit escussõ, apres qu'il sera incisé tout au tour, sans auoir couppé le bois au dedans, il le faut prendre doucement auec le poulce & l'autre doigt prochain, & ainsi l'arracher sans le corrompre: & en l'arrachant, pressez contre le bois dont vous l'arracherez, que le germe dudit œillet demeure en escusson: car s'il demeuroit auec le bois du ietton, vostre escusson ne vaudroit rien.

Escusson à cognoistre.

Vous cognoistrez si l'escusson est bon, en regardant au dedans d'iceluy, quand il sera arraché d'auecques le bois du ietton, s'il est pertuisé au dedans, car alors il ne vaut rien, & encores moins si le germe en est demeuré auec le bois en ietton, qui deuoit demeurer en l'escusson.

Vostre escusson estant bien leué, tenez-le vn peu par la queuë entre vos leures, tandis que vous inciserez l'escorce de l'arbre, pour le mettre, sans toutesfois le mouiller: & l'incisez en maniere de potence, vn peu plus longue que n'est l'emplastre qu'y voulez mettre, sans trencher le bois au dedans.

Vostre incision faite, il la faut ouurir de deux costez bien doucement, auec vn petit cizeau d'os, & separez vn peu au dedãs l'escorce d'auec le bois, autant comme l'escusson est long & large, & gardez bien d'en corrompre l'escorce.

Prenez vostre escusson par le bout, & la queuë que luy auez laissée, & le mettez dans l'incision de l'arbre en leuant tout bellement les deux costez de l'escorce de ladite incision auecques le petit cizeau d'os: & faites bien ioindre parfaitement ledit escusson auec le bois, dedans l'incision de l'arbre, en pesant vn peu par dessus le bout de la pelure, & que le haut d'iceluy escusson touche bien du bout à l'escorce du haut de l'incision de l'arbre.

Et pour lier vostre escusson, ayez vne liasse de chanure, enuiron aussi grosse qu'vn tuyau de plume, selon que l'arbre est gros ou menu, & prenez iceluy chanure par le milieu, à fin qu'vn bout puisse autant fournir que l'autre, pour entortiller & lier ledit escusson dedans l'incision de l'arbre: & ne le faut pas lier trop estroit, car cela le garderoit de prendre, & ne se pourroit bien conioindre la seue de l'vn & de l'autre ensemble, & ne faut que l'escusson ne le chanure dont lon le veut lier, soient mouillez.

Commencez voſtre ligature par le derriere de l'arbre, iuſtement au milieu de voſtre inciſion,& venez ioindre au deuant ſous l'œillet & queuë de l'eſcuſſon, ſans toutesfois couurir ledit œillet:puis retournez encores liant au derriere de l'arbre,& reuenez ioindre au deuant par deſſus le haut de l'eſcuſſon, en croiſant touſiours voſtre chanure: & retournez encore derriere, pour acheuer de lier au deſſoubs de l'œillet, tant que toute la fente de l'inciſion ſoit couuerte haut & bas auecques ledit chanure, excepté voſtre œillet & la queuë qu'il ne faut point couurir, laquelle queuë cherra tout à part,& bien toſt apres l'enteure faite, ſi le eſcuſſon doit prendre.

Vous pourrez mettre en chacũ arbre deux ou trois eſcuſſons, mais que l'vn ne ſoit point au droit de l'autre, ne d'vn coſté meſme. Laiſſez vos arbres & eſcuſſons ainſi liez enuiron vn mois, & les plus gros beaucoup plus long temps.

Six ſepmaines apres il les faut deſlier, au moins en coupper le chanure par derriere, & les laiſſer ainſi iuſques apres l'hyuer,enuiron le mois de Mars & Auril. Si vous voyez que le germe de voſtre eſcuſſon bourgeonne, couppez l'arbre trois doigts ou enuiron au deſſus, & puis vn an paſſé que le ietton ſera bien fortifié,&qu'il commencera à bourgeonner, il faudra acheuer de coupper en biais ces trois doigts de l'arbre qu'y aurez laiſſé: car qui le coupperoit trop pres, lors qu'il commence à bourgeonner, il n'en proffiteroit pas ſi bien.

Quand voz eſcuſſons auront ietté beau bois, il y faudra lier parmy bien doucement des petites gaules, que le vent ne les puiſſe rompre.

En ceſte maniere vous pourrez facilement enter les roſiers blancs en rouges, & rouges en blancs, pour auoir roſes de plusieurs ſortes en vn meſme roſier.

Autres manieres d'enter ſur toutes ſortes d'arbres. Chap. 18.

LON peut enter en germe ou en bouton, quãd on leue le germe des iettons ou drageons nouueaux, & que lon les met auec vn bien peu d'eſcorce, au lieu d'vn autre que lon aura arraché: puis lon le lie deſſus & deſſous, ainſi que l'eſcuſſon,& ſe fait au meſme temps,& en meſmes arbres. Enter en germe ou en bouton.

Lon peut enter toutes ſortes de greffes en toute ſorte d'ar-

bres, de ceste façon: Faites deux fosses ayans quatre pieds de tous costez pres l'vne de l'autre, en l'vne desquelles planterez vn oliuier, & en l'autre vn figuier, ou autre telle sorte d'arbres qu'il vous plaira. Quand l'oliuier aura prins racine, vous plierez vn de ses rameaux, qui vous semblera le plus beau, & le lierez au pied dudit figuier, ainsi couperez toutes les autres branches, excepté celles que voudrez enter: apres couppez le figuier, & accoustrez la taille: puis le fendez par le milieu auec vn coing, & apres raclez des deux costez les bouts des scions de l'oliuier, tels qu'ils sont en l'arbre, & les mettez en la fente du figuier, en sorte qu'ils passent oultre. Vous estoupperez la fente des deux costez auec mortier ou terre grasse, & lierez les rameaux ou branches, tellement qu'on ne les puisse arracher. Ainsi trois ans apres le figuier & l'oliuier croistront ensemble, & la quatriesme annee quand ils seront bien creuz, vous coupperez les branches de l'oliuier de leur mere, comme lon fait des prouins, qu'il semblera n'appartenir plus à l'oliuier. Ceste façon d'enter est fort vsitee au pays du Mans, où ay souuenance auoir gousté d'vn raisin qui auoit la saueur d'vne noix: par ce que la vigne, de laquelle estoit venu ce raisin, auoit esté entee dans le noyer de la façon qu'auons dit maintenant.

Enter en canon.

En canon ou en fleute, ou en cornuchet, lon leue vn canon long de deux ou trois œillets d'vn nouueau drageon gros cõme le doigt ou enuiron, en le fendant doucement selon la longueur: puis lon plume vne branche de sauuageau de pareille grosseur & longueur, & y fiche lon ledit canon le plus auant qu'il peut entrer, & luy laisse-lon l'escorce superflue pour defence, puis on le lie dessus & dessous sans toucher aux œillets, & couppe-lon le bois puis auancé outre la racine, puis on l'estouppe de cire gommee le long de la fente & au bout.

Enter en tonc.

En tronc, il faut percer l'arbre auec vne tariere iusqués à la moelle, & y mettre leans par force vne greffe, qui ait deux ou trois œillets par dedans, & soit ce pertuis bien nettoyé & bouché de cire.

Enter en saule.

En saule & en chou, faites en la perche de saule, au ou tronc de chou, deux pertuis iusques à la moëlle, à demy pied l'vn de l'autre, chaussez y leans, comme par force, vne greffe de tel fruict que voudrez, qui ait l'escorce raclee, en sorte que les pertuis en soient tous bouschez, puis l'estouppez tresbiẽ de cire, & picquez la perche pres de l'eau enuiron demy pied, en sorte que les greffes soient trois doigts sous terre, & au bout de l'an qu'elle aura prins racines, taillerez la branche par pieces, & plãterez chacune

greffe là où vous voudrez.

En couronne, quand le tronc d'vn grand arbre couppé par haut, n'est encore vieil, & n'a l'escorce dure, lon ouure ladite escorce auec le manche du caniuet, qui soit d'os bien aiguisé, en trois ou quatre endroits par le haut, au morceau couppé: en chacune ouuerture lō met vne ente, & faut biē estoupper & couurir d'argille la couppure de dessus, que le bois ne se seiche & altere. Enter en couronne.

En scion, quand on entame l'arbre iusques à la moëlle auec vne cresnette, & puis lon y met vn drageon dedans, & l'estoup-pe-lon de cire. Autrement, & plustost, lon prend vn scion à vn neud, & puis lon le tord, & luy oste-lon l'escorce & le neud & le met-lon en vn ietton ausi gros que luy: & il prend ausi tost. Enter en scion.

En morcel, au mois de Mars, quand lon prend vne piece du gros de poulce, & large & longue assez, auec son œillet & ietton tout ausi tost lon le met en vne brāche d'vn autre arbre, en fendant l'escorce en trois ou quatre, & le ioignant bien estroittement, & au test de la souche, si que le morcel entre dedās l'escorce de l'autre, sans offenser son escorce, il prendra sans autre liaison ou preparatif: toutefois n'y auroit rien mal, de mettre de la terre destrempee bien espais sur ladite iointure, & lier tresbien d'vn drappelet à l'entour du morcel, sans toucher à l'œillet. En Iuin & Iuillet lon peut enter en ceste façon au haut des branches sans lieure, & quād le morcel a reprins, lon tranche la branche au dessus. Enter en morcel.

En perche, ou à la hanede, quand lon perce auec vne tariere Françoise, vne perche de saulx ou autre bois blanc, & que dans les trous à demy pied l'vn de l'autre, on ymet à force des iettons de tels arbres que voulez planter, & le plante-lon dans terre, si si que lon ne voit que le bout du iettō: puis apres, s'ils sont prins, lon rongne la perche, & les replante-lon ailleurs. Enter en perche.

Singularitez d'enter, planter & semer arbres, pour auoir fruicts exquis.

Chap. 19.

ENTEZ la pesche en franc meurier ou en vigne, elle en viēdra deux mois plustost. Tāt plus vous entez sur l'arbre de son fruict mesme, cōme priué sur priué, & sauuage sur sauuage, & plus le fruict grosist, & est de meilleur saueur, cōme a esté dict. Ente de pesche. Pesches auancees.

Entez pōmiers l'vn en l'autre, & ausi en groseliers, & en franc pommier. Ente de pommier.

meurier, vous aurez fruict du long de l'esté iusques à la Toussainćts.

Demy-pesche, & demy-noix.

Pour faire venir demy-pesche & demy-noix, prenez vn œillet de l'vn & de l'autre, & taillez les le plus pres de l'œillet que pourrez, tant l'vn que l'autre, & raclez vn peu de gets qui y sont, & les ioignez & liez fort bien ensemble, & apres taillez les sommitez, le fruict qui en prouiendra, sera demy-pesche & demy-noix.

Vous ferez qu'vn fruit aura le goust de quatre fruits de son espece, en ceste façon: Prenez quatre reiettons de quatre sortes de poirier ou de pommier, comme de pommier de court-pendu, de frankestu, de malingre, de paradis, (parce qu'il faut que les reiettons ou greffes soyent d'vne mesme espece d'arbre) liez-les fort bien ensemble, de façon que leurs escorces s'entretouchẽt, puis les couurez de glus ou de terre grasse tãt estroittement qu'elles semblent vne seule: mettez-les ainsi dans terre bien beschee & pleine de fien, à fin qu'elles puissent croistre & prendre racine. Le fruit qui en viendra aura le goust de quatre especes de pommes: mais il faut pẽser que ceste maniere de planter est fort difficile à fructifier. Parquoy ceux qui s'y delectent, se doiuent contenter de deux sortes de greffes, & ne les planter, mais plustost enter sur vn autre arbre de leur espece, lesdits greffes estroittement liees ensemble, & aiguisees par le bout d'embas bien proprement comme si elles n'estoyent qu'vne seulle greffe.

Cerises sans noyau.

Qui caueroit vne brãche de cerisier, & en osteroit la moelle, & puis la replãteroit, lon en feroit fruit sans noyau: ou biẽ pour le meilleur, seroit bõ de coupper vn ieune cerisier à vn pied pres de terre, & le fendre iusques à la racine, puis oster la moelle d'vne part & d'autre, & iondre les deux parts ensemble auec vn lien estroit, & vn an apres que le cerisier sera reprins, faut y enter vne greffe de cerisier qui onques ne porta, & le fruit sera sans noyau.

Autrement, couppez de tel arbre que voudrez portãt noyau en son fruit, vne greffe qui se puisse facilement piler, aiguisez-la des deux costez, & l'entez aussi des deux costez sur deux parties de l'arbre, estouppez les deux places entees auec mousse de terre grasse, & les liez soigneusement auec filasse. L'annee suiuante si vo⁹ voyez que les deux costez de la greffe ayẽt boutõné & prins quelque vigueur du tronc, alors tranchez la greffe par le milieu, & ostez du tout le pl⁹ gros costé d'icelle, & laissez l'autre croistre lequel portera en son temps fruits sans noyau. Le mesme aduiendra si vo⁹ prouignez les bouts des plus petits rameaux du ieune cerisier, prunier, ou autre tel arbre portant fruit auec noyau, & apres

apres que verrez qu'ils aurōt prins racine, vous couperez le plus gros tronc, & laisserez croistre le petit. La raison & cause de ce est telle: La moëlle de l'arbre fait que le fruit ait vn noyau : or és sommitez & bouts des petits rameaux n'y a point de moëlle : le fruit donc qui prouiendra à tels petits rameaux plantez ou entez n'aura point de noyau, non plus que celuy qui vient és arbres desquels on a osté la moëlle.

Si en la vigne, figuier, ou cerisier, ou pommier, vous fendez la branche qui ait fructifié, & en ostez la moëlle, & au lieu d'icelle y mettez tel laxatif que vous voudrez, bien lié & estraint, vous ferez que le fruit en sera laxatif selon ce qu'aurez mis: & si vous y mettez quelques odeurs ou plaisante couleur, le fruit s'en sentira: & si vous le faites en rosier, le fruit sentira la rose : & qui mettra du mitridat ou theriaque en la vigne, le vin guerira de morsure de serpent, & non seulement le vin, mais le raisin, vinaigre, sarment, & cendre de sarment, vaudra contre toute morsure de bestes venimeuses,

Fruits laxatifs.

Fruits odorants.

Fruits colorez.

Fruits ayans la vertu de la theriaque.

Vin contre morsure de serpent.

Pour enter bien subtilement, prenez vne greffe à vn neud, & la tordez, & ostez l'escorce, & aussi le neud, & puis la mettez en vn ietton aussi grosset comme la greffe, & il reprendra.

Pour enter vigne sur vigne, on la doit fendre comme vn autre arbre, à sçauoir, iusques à la moëlle, puis inserer la greffe en la fente, apres bien estoupper de cire, & lier estroictement: mais faut obseruer que la vigne ne se doit enter qu'au mois de Feurier en lieux chauds, & en Mars en lieux froids, quand la vigne iette des larmes espesses, non pas pure eau: on peut faire le semblable en May, au commencement de Iuin, quand les larmes de la vigne seront toutes cheutes: mais ce pendāt faudra auoir gardé les greffes que l'on veut enter en lieu froid & ombrageux, à fin qu'elles ne pullulent.

Enter vigne sur vigne.

Pour auoir des prunes tout au long de l'esté & iusques à la Toussaincts, de plusieurs manieres, entez plusieurs especes de prunes en groselier, franc meurier, ou en cerisier.

Prunes en tout temps.

Pour faire que nefflles, cerises, pesches, soyēt au manger bonnes cōme espices, & qu'on les puisse garder iusques aux nouuelles, entez en franc meurier, cōme ie vous ay dit. & en les entant, mouillez les greffes en miel, & y mettez vn peu de poudre de menue espice, comme clou de girofle, muguettes, & canelle.

Pesches, cerises, nefffles espicees.

Pour faire que les nefffles perdent leurs pierres, & qu'elles deuiennent douces comme miel, entez-les en eglantier, & à les enter, mouillez la greffe en miel.

Neffles sans pierres & douces.

Pour auoir nefffles grosses deux mois plustost que les autres,

& qu'vne vaille mieux que vingt des autres, entez en franc meurier ou groselier, & à l'enter mouillez la greffe.

Poires d'angoisse, ou de parmain auancees.

Pour auoir poires d'angoisse ou de parmain, ou de S. Rieule, vn mois ou deux plustost que les autres, & qui durent & soient bonnes iusques aux nouuelles, entez-les en coingner pour les auoir tard: & en franc meurier, pour les auoir tost.

Franches meures, tardiues & auãcees.

Pour auoir frãches meures bien tost, entés le meurier en poirier de chastaignier ou en groselier: & pour les auoir bien tard vers la Toussaincts, entez en nefflier ou en coignier.

Temps d'enter.

Faut tousiours enter au croissant de la lune, & encore pour le mieux, trois ou quatre iours deuant le croissant: car autant de iours qu'il y auroit, autant de temps l'arbre mettra à porter son fruict.

Noix sans cocque.

Pour auoir noix sans cocque, prenez le noyau de la noix qui ne soit aucunemẽt interessé, & l'enueloppez de laine ou de fueilles de vignes, ou de plan, à fin qu'il ne puisse estre mãgé des fourmis, & ainsi le plantez: le semblable se fera aux amandiers, si on met souuent des cendres au tronc & aux racines, & generalemẽt en tous autres fruicts qui ont cocque par dehors, s'ils sont plantez en ceste maniere.

Noix, prunes & amãdes grosses.

Pour auoir grosses noix, prunes & amandes, prenez quatre noyaux des fruicts dessusdicts, & les mettez en vn pot ou autre vaisseau plein de terre, ioignans l'vn de l'autre les plus pres que vous pourrez: & mettez le fond du pot dessus, auquel fond faites vn pertuis par lequel pertuis les noyaux seront contrains de ietter leur germe: & par telle contrainte s'assembleront l'vn à l'autre, tellement qu'ils ne feront qu'vn seul arbre, qui en son tẽps portera plus gros fruict que les autres de sa nature: ou pour faire cela plus facilement, faudroit oster de l'arbre les pesches, prunes, amandes, plus menues & chetifues, à fin que le suc de l'arbre se conuertist à la nourriture des autres fruicts plus gros: car la vertu de l'arbre distribuee à plusieurs, est moindre, & à peu est plus copieuse.

Chesne ou autre arbre verd en tout temps.

Pour faire qu'vn chesne ou autre arbre soit verd aussi bien en hyuer comme en esté, entez-le sur vn chou.

Figues escrites.

Escriuez ce que voudrez à l'œil du figuier que voudrez enter, les figues qui en viendront seront escrites.

Figuier ne perdant son fruict.

Le figuier ne perdra son fruict, si le tronc est frotté de meures, ou si durant que les Pleiades se mõstrent, vous faites fouyr à l'entour des fosses, & arrousez le tronc de saumure & d'eau esgalement meslee.

Cerisier enté en laurier

Le cerisier portera fruict plaisant & de bonne odeur, mesme qui

qui ne sera aucunement subiect à la rongeure des chenilles & vermisseaux, s'il est enté en laurier.

Le poirier portera poires de rosette ou muscade, si vous fendez la greffe, & mettez dans la fissure de la greffe que voulez enter, vn grain de musc, ou vne fueille seiche de roses bien odorantes, & l'entez ainsi. Et en pourrez autât faire pour auoir fruits odorans, tels que vous voudrez: par ce moyen les roses sont faites muscades, & les œillets ont l'odeur des cloux de girofle.

Greffe fleurie, n'y en fruict, ne se doit enter.

Si le peuple blanc est enté sur le meurier, il portera meures blanches. Meures blãches.

Le cerisier portera fruict auãt le temps, si lon met chaux viue à ses racines, ou si lon les arrouse souuent d'eau chaude: lon dit aussi que si lon ente vigne noire sur vn cerisier, la vigne apportera raisins au printemps. Cerises auãcees. Raisins au printemps.

Entez citronniers sur grenadiers & sur meurier, le fruict en sera rouge. Citrons rouges.

L'ente qui se fait sur aulne ou chesne, produit vn arbre fort grand: mais s'il porte fruict, le fruict est de nulle saueur.

Mettez toutes sortes de pommes ou poires ou citrons ou autres fruits, quand ils commencent à grossir, entre deux mosles de plastre ou terre cuitte au four, où y ait pourtraits taillez en diuerses sortes, & les liez doucement, le fruict en prendra la forme: mais ce pẽdant faudra donner air aux mosles par petis trous: autrement le fruict se corromproit dedans. Forme és fruicts telle que lõ veut.

Pour faire pesches ou amandes escrites, apres que vous aurez mãgé la pesche ou amãde, mettez-en tremper le noyau deux ou trois iours, puis l'ouurez doucement, & en tirez l'amande, & auec vne plume de cuiure, ou autrement, escriuez sur l'escorce ce que voudrez, non trop profond: puis la remettez, & enueloppez le noyau auec du papier ou parchemin, & le plantez ainsi, & le fruict viendra escrit. Pesches ou amandes escrites.

Pour faire pesches rouges, sept iours apres que vous auez plãté le noyau, retirez-le de terre, & dans l'ouuerture de la coquille mettez y du vermillon ou cinnabre, puis le replantez, ou sinon entez la grosse pesche sur le rosier rouge, ou sur l'amandier, ou sur le prunier de damas rouge: vous ferez aussi la pesche d'autre couleur, si à la façon dessusdite, vous mettez telle couleur. Pesches rouges. Pesche d'vne ou d'autre couleur.

Pour empescher que les pesches ne viennent flestries & pourries, faut oster l'escorce du tronc, àfin qu'il en sorte quelque peu d'humeur, puis apres enduire la place auec mortier de paille. Pesches non pourries.

Percez le tronc du pescher par bas, & couppez la moëlle, &

Pesches sans noyau. leans fichez vn tampon de saux ou de cormier, vous aurez pesches sans noyau.

Amandes ameres faites douces. Les amandes ameres deuiendront douces, si auant que l'amandier fleurisse on descouure les racines aucunemét,& quelques iours durant on les arrouse d'eau chaude.

Grenadiers fertiles. Les grenadiers apporteront beaucoup de fruict, si frottez le tronc de l'arbre auec pourpier & espurge pilez ensemble.

D'vn amandier dur & amer vous en ferez vn mol & doux, si vous descouurez le tronc iusques aux racines qui sont à la superficie de la terre,& les arrousez souuent d'eau chaude, auant qu'il iette sa fleur.

Bon muscadet. Pour faire bon muscadet, prenez vn fil de fer, & le mettez en la plante d'vn sep qui soit taillé à trois yeux,&soit toute la moëlle tiree hors:& apres ce, emplissez ledit sep de noix muscades: & puis l'estoupez, tellement que l'eau n'y puisse entrer: & ce que ces trois yeux ietteront, sera muscadet.

La noix aura la cocque fort tendre, & le noyau fort dense, si l'on met à son tronc ou à ses racines des cendres.

Noyer sans fueilles ne fruit iusqu'à la saint Iean. Pour faire noyer qui ne porte fueilles iusques à la sainct Iehã & la vigile, il iettera fueilles & fruict ensemble,&en sera le fruict aussi tost meur & auancé que les autres, emplissez vn pot de noix vertes, cueillies ladite vigile saint Iean, & faites vn trou au fond du pot, que l'eau se puisse vuider, & le mettez en terre en icelle vigile. Plantez les iettons qui en sortiront,& vous trouuerez ce que dessus.

Ente de pesches. La pesche s'ente mieux au prunier,& le persiguier en l'amandrier,& y dure plus longuement.

Ente de persiguier. L'œillet du persiguier & de l'amandier entez ensemble, le noyau du fruict qui en viendra, sera amande.

Prunes semblables à l'amande. Le prunier enté en l'amandier, faict le fruict comme l'amande:& en noyer, l'escorce ressemble à la noix,& le dedãs sera prune. Enté en coignier, il fait aussi fruict de diuerse façon selon le naturel d'iceluy coingnier.

Fruict sans fleurir. Entez la greffe du prunier ou autre fruict sur le figuier, vous aurez fruict qui viendra sans fleurir.

Pommes de blondurel. Entez en poiriers d'angoisses, & en pommiers de Richard, des greffes des pommiers, vous aurez pommes de blondurel & de chastaignier:& pour en auoir iusques à la Toussaincts, les faut enter sur vn coingnier & autres arbres tardifs, & elles seront de garde iusques à deux ans.

Pommes de deux saueurs. Prenez deux greffes de pommier, l'vne aigre & l'autre douce, & les faites bien ioindre quãd vous enterez, la pomme participera

pera de l'vne & de l'autre saueur.

Si quelque arbre apporte tardiuement son fruict, ou qu'il soit du tout sterile en fruict, au reste copieux en fueilles & en bois, fichez dedãs la maistresse racine vn coing de bois verd, ou bien au milieu de son tronc enuiron l'hyuer, l'annee suyuante il portera fruict. La raison de cela est que par ce moyen l'humeur & suc de l'arbre qui se consumoit tout en fueilles & en bois, sera retiré des branches & racines, & se conuertira en fruict.

Vous aurez cerises en plusieurs arbres, qui seront bonnes à manger iusques à la Toussaincts, si vous entez sur vn franc meurier & sur vn saugier. Cerises en tout temps.

Entez nefliers en groselier & en franc meurier, & à l'enter mouillez la greffe en miel, vous aurez plustost & meilleur fruict. Nefles douces.

Entez poiriers de chataigner & caliot sur groselier pour venir tost, & en aubespin pour venir tard, ou poirier d'angoisse. Poires auancees, & poires tardiues.

Vous aurez figues blanches d'vne part, & rouges de l'autre, si liez estroittemẽt les rameaux de deux diuers figuiers, & les plantez ainsi: puis apres qu'ils auront bourgeõné, les liez de rechef, à fin qu'ils facent vn seul tronc: les autres plantent de la graine de deux diuers figuiers liee en vn linge, puis replantent les plantes qui en sortent. Figues blanches & rouges.

Pour faire pommes rouges, faut arrouser l'arbre d'vrine, ou bien planter des rosiers pres des pommiers. Pommes rouges.

Les poires n'auront point de pierre, si vous espierrez diligemment le lieu où sera planté le poirier, & assemblez par dessus de la terre criblee, puis l'arrousez soigneusement: & si la plante est desia arbre parfait, il la faut descouurir iusques aux basses racines, & en oster toutes les pierres, puis remettre la terre que vous en aurez tiree, qui soit criblee, & y adioustez du fiẽ, & ainsi couuerte l'arrouserez, Poires sans pierre.

Pour auoir moitié poires & moitié pommes, prenez deux greffes, & les fendez: & puis les ioingnez ensemble en mettãt la moitié de la greffe de la poire bien serree cõtre celle de la pomme: & faut biẽ garder que l'eau n'entre par la iointure. Lon peut aussi bien oster sur tel estoc que lon voudra. Moitié poires, moitié pommes.

Pour auoir gros fruit à noyau, comme a esté cy deuant des noix, prunes & amandes, prenez vn pot ou autre vaisseau, & le emplissez de terre, & y mettez trois noyaux de tel fruit que vous voudrez, de sorte que les noyaux se puissent ioindre: & mettez le fond du pot dessus, & en iceluy faites vn trou, par lequel tous les noyaux seront contraints ietter leurs graines, & s'assembleront l'vn à l'autre, tellement qu'il n'y aura qu'vn seul arbre, qui Gros fruit à noyau.

en sa saison portera bien gros fruict.

Grenade rouge.

La grenade viendra fort rouge, si vous arrousez le grenadier d'eau & de lesiue meslees ensemble.

Grenade douce.

La grenade aigre deuiendra douce, si enuironnez la racine du grenadier de fien de porceau, & l'arrousez d'vrine d'homme.

Pesches & coings ensemble.

Entez la greffe du pescher sur vn coingnier, vous aurez pesches & coings ensemble: pareillement si vous entez sur le coingnier la greffe d'vn pescher.

Pesches & amandes ensemble.

La greffe d'vn amandier entee sur vn pescher, & au contraire fait auoir pesches & amandes, dont l'escorce & le noyau seront bons à manger.

Pour auoir beau fruit à pepin, & plustost que nul autre, enté sur vn mesme estoc, prenez branches de poirier ou pommier & au bout d'embas faites des petits trous, qui ne passent point tout outre: & les faites distans de pleine paume, & à l'opposite l'vn de l'autre mettez en vn trou vn ou deux grains de sel: puis couchez la brãche en terre auec vn peu d'auoine, & en couppez du bout ainsi que lon fait d'vne greffe quand elle est entee. Si la branche reuerdist, elle en portera le fruict plus beau, & plus tost que nul autre.

Pour auoir pommes rouges, plantez pres du pommier rosses rouges, ou meuriers. Ou bien fichez quelque pieu dans terre pres le pommier, & là aupres mettez vn vaisseau plein d'eau sur lequel puissent frapper directement les rayons du soleil de midy, en sorte que la vapeur qui sortira de l'eau puisse reuerberer sur le fruict.

Pommes douces.

Pour rendre les pommes douces, faut arrouser les racines du pommier auec vrine d'homme, en laquelle soyent dissous fien de cheure & lie de vin vieil.

Grosses cerises.

Pour auoir grosses cerises, il vous faut faire souuent rongner voz cerisiers.

Pommier fertile.

Pour auoir grande quantité des pommes, faut entourer le tronc du pommier de la hauteur d'vn pied par dessus terre auec vne lame de plomb, prinse d'vn tuyau d'vn esgout, & quand le pommier commencera à fleurir, faudra oster ce lien de plomb. L'on pourra renouueller tous les ans ce remede, pour rendre le pommier fertile: lon peut aussi faire le semblable au poirier.

Arbre portant raisins, & son fruit naturel.

Pour faire qu'vn arbre porte des raisins auec son fruict, mettez luy vn sep de vigne au pied, & percez l'arbre d'vne tariere pour passer ledit sep, tellement qu'il y ait deux neuds entre le tronc, & ce qu'il y aura dudit sep dans vostre arbre: & ainsi le

pellerez,

pellerez,& osterez l'escorce, à fin que la substance de l'arbre & du sep se puissent plus aisément ioindre ensemble: & estouppez tresbien le pertuis d'vn costé & d'autre pour le danger de l'eau: & au bout de trois ans couppez le sep par derriere, ainsi vostre arbre portera raisins auec son fruit, & le tout d'vne mesme tige.

Entez la greffe d'vn pommier sur vn pescher, & pareillement la greffe d'vn pescher ou presier sur vn poirier, & au contraire, vous aurez vn fruit estrange, que nommerez presses ou pesches pommes: & aussi des poires. Presses ou pesches pommes.

Du temps de planter, & facon de transplanter les arbres entez gros & moindres. Chap. 20.

AVCVNS disent qu'il est meilleur planter en l'equinoce de la prime-vere, pour ce que plus subitement l'arbre en prend terre & germe, & en iette plustost, principalemẽt en lieux froids. En automne on doit plãter quinze iours auãt l'equinocce: & en lieux hauts & secs, lon plãte en l'vne & en l'autre saison. Le premier iour du croissant fait bon planter & semer, mais les 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, & 18, non. En decours de lune le fruit viẽt plus tost. En lune nouuelle les arbres en prẽnent mieux, & en sont plus durables, mais ils mettront plus à porter fruit. Si par necessité vous plantez en croissant, faut rongner les iettons que feront les arbres, quand serez en fin de lune, & ils porteront fruit comme les autres. Temps de planter.

On plante en Ianuier de plante qui ait raix de iect taillé en biais, & de noyau en lieu attrempé: & en lieu chaud lon y plante en Octobre, Nouembre, & Decembre.

Lon plante des branches qui ont la racine grosse, en Octobre, Nouembre, & Decembre, mais les iettons ou branchettes se plantent en Mars quand elles sont en seue.

Ce qui est planté en decours, porte plus de proffit, & de tant plus qu'on plante pres de la fin de la lune, plustost l'arbre proffite & fructifie: mais ce que lon plante en croissant prend mieux, & multiplie en racine, bois & fueilles, & est plus durable, combien qu'ils tardent plus à rendre fruits.

Les arbres de grand moëlle, comme figuiers, francs meuriers, couldres, & semblables, se plantent sans racine, depuis la my-Septembre iusques à la Toussaincts.

Les autres arbres à racine, doiuent eſtre plantez és aduents de Noel, ou tantoſt apres.

Les gros arbres ſe plantent de lieu en autre au mois de Nouembre: & les doit-on eſcargotter & eſmonder par les branches, car ils en portent encores mieux leur fruit: & quand ils ont le bout des racines eſcorchees, y mettre du fien à l'entour es lieux & endroits temperez.

Lon replante depuis la Touſſaincts iuſques en Mars, que les arbres entrent en ſeue: & le pluſtoſt eſt le meilleur, c'eſt à ſçauoir, auſſi toſt que les fueilles en ſont tombees: mais en lieux froids & aquatiques, lon attend en Ianuier & Feurier: & n'en faut rien faire quand il pleut, ou que la terre eſt fort mouillee.

Les ieunes entes qu'auez faites ſur la baſtardiere ou ailleurs, ſe doiuent replanter ſi toſt que les greffes auront reprins ſur la couppure du ſauuageau.

Il faut tirer les arbres & auſſi les replanter en des ſcions, & s'ils ſont pluſtoſt tirez que ne les puiſſiez replanter, ou ſi vous les faites apporter de loing, il leur faut couurir les racines d'alentour, meſmes pour les garder de la pluie & du haſle, encore que la pluie leur ſoit plus dommageable que le haſle.

Les ceriſiers aigres n'endurent le tranſplanter, car à grande peine peuuent prendre ſcions les tranſplantez: & principalement ſi on leur bleſſe la maiſtreſſe racine.

Auant que de tranſplanter les grand arbres, les faut ſoingneuſement eſmonder, à fin que trãſplantez ils fructifient mieux: & quant aux petits il ne les faut aucunement eſmonder ny oſter rameau aucun.

Si les racines des arbres ſont longues plus qu'il n'eſt beſoing, tu les pourras trancher de trauers & les coucher ſur la terre dans la foſſe, à fin qu'elles puiſſent renaiſtre & prendre accroiſſement.

Quand tu mettras l'arbre dans la foſſe, entourne ſes racines de terre bien graſſe, & te donne garde que la terre herbeuſe que tu auras oſté de la foſſe, ne chee ſur leſdites racines: car il y auroit danger qu'elles n'en fuſſent par trop eſchauffees. S'il aduient que la terre que tu auras oſté de la foſſe ſoit pleine de vers, qui pourroient offenſer les racines, meſle parmy cendres de leſſiue. Apres que les racines auront prins pied, pietonne la terre le plus fort qu'il ſera poſſibible, ou auec vne batte foule-la, puis l'arrouſe ſi elle eſt ſeiche & aride, autrement non.

Du lieu & solage en general Chap. 21.

LE principal poinct de la culture des arbres est de leur donner terre & air conuenable, d'autant que ce leur est vne vraye nourriture.

Et quant est de la terre, celle qui est par trop grasse, n'est conuenable à arbre aucun, par ce que elle deseiche par trop. Celle est sur tout recommandable qui est friable, moite mediocremẽt, & tempere en froidure & chaleur: toutesfois il n'y a arbre qui ne demande son terroir particulier, duquel il puisse tirer vn aliment propre & familier pour soy, cõme dit Theophraste. Parquoy les arbres qu'on plante és vallees, y proffitent communément: car quand il pleut, ils en sont mieux arrousez des esgouts d'amont.

Aux lieux aquatiques il ne faut pas trop profondement planter arbres.

Es lieux hauts & montueux faut planter vn peu plus profondement qu'aux vallees. & ne faut ia trop y recombler les fosses, à fin que la pluye les puisse arrouser.

Combien qu'en bonnes terres viennent les bons fruicts: toutesfois en quelques lieux qu'ils puissent croistre, il les faut bien laisser assaisonner, ou autrement ils ne seront de bonne garde ny de bon goust.

Auisez de replanter vos arbres aussi en bonne terre & meilleure que celle dont vous les auez arrachez, & selon que la nature d'vn chacun d'iceux requiert.

Et si possible est, replantez-les en pareil solage, auquel ils estoient de leur premiere naissance: & pour ce faire, auant que les arracher, marquez diligemmẽt sur l'escorce d'iceux l'endroit où le soleil leur donnoit, & retenez bien le quartier.

Item, plantez-les de lieu primeroge, en lieu tardif: & de lieu tardif, en lieu chaut.

La plus-part des arbres aiment le soleil de midy, & estre assis à l'abry du vent d'aual, qui leur est fort cõtraire, principalement aux amandiers, abricotiers, meuriers, figuiers & grenadiers: mais les chastaigniers, cerisiers aigres, coingniers & pruniers aiment le froid.

Aux lieux aquatiques communement les arbres viennent & croissent grãds, & ont beaucoup de fueilles & de fruits: mais ils ne sont point de grand saueur, couleur, n'aussi de garde. Vray est qu'ils portent communement fruict la mesme annee qu'ils serõt plantez, s'ils sont accoustumez de porter.

Les arbres se doiuent planter plus espais en lieux venteux.

Si vous voulez planter en lieu froid, qui ne soit dangereux du froid, vous le deuez planter en la veuë du vent de bise, & du costé de midy.

Du lieu & temps auquel chacun arbre fruictier aime d'estre semé, planté, & enté en particulier, & premierement de l'Amandier. Chap. 22.

Amandier.

LES Amãdiers plãtez en lieu chaud, fleurissẽt tost, & portent fruict en abondance, & en air attrẽpé ils viennent bien: mais en air froid & terre humide ou aquatique, ils ne fructifient point bien, & s'y meurẽt incõtinent. La terre dure, graueleuse, sablonneuse, seiche & chaude leur plaist. Ils se plantent plus conuenablement en Automne qu'en autre temps iusques au solstice d'hyuer: car les planter au printemps n'est pas bon, par ce que c'est vn arbre qui bourgeonne de bonne heure. Se doiuẽt pareillement enter en Automne, par ce qu'au printemps ils ont presque ietté toutes leurs fleurs: semer aussi en Iãuier & en Feurier, en temps & lieux temperez, ou bien en Octobre & Nouembre, és lieux chauds. Pour les planter de leur fruict, faut choisir amãdes grosses & nouuelles, & qui n'ayent pas trop grosse escaille, & auant que les planter, les mettre tremper vne nuit entiere en eau miellee ou bochet, puis les planter en terre à la profondeur de quatre doigts, le bout aigu en bas & l'autre dessus, puis les arrouser trois fois le mois, & aucunesfois fouyr, principalemẽt deux fois le mois. Pour les planter ou enter de reiettons, faudra choisir des greffes du plus haut de l'arbre, non pas du milieu, & se peuuent enter entre l'escorce & le tronc en eux-mesmes, ou en peschers & pruniers: combien que les enter ne leur est tant proffitable que les planter.

Amandier sterile.

L'amandier sterile sera rendu fertile & fructifiant, si lon descouure ses racines en hyuer, ou bien si lon perce vne partie de son tronc rez de terre, & passe lon dans le trou vn coing de chesne, en l'arrousant par dessus d'vrine humaine.

Amandes douces.

Vous ferez deuenir douces les amandes ameres, si vous mettez à l'entour des racines de l'amandier fien & vrine de pourceau, puis iettez force terre par dessus, & ietterez cela to⁹ les ans: ou si vous

vous percez le tronc de l'arbre,& y mettez vn coing de bois trẽpé en miel.

L'amandier sera exempt de tous brouillarts,si auant qu'il fleurisse,l'on met petits grauois à ses racines, & quand il commencera à fleurir qu'on les oste.

Vous aurez amandes escrites, si vous cassez la coque de l'amãde bien subtilement,sans faire tort au noyau,sur lequel ayãt escrit ce qu'il vous semblera bon,enueloppez la coque & noyau auec papier,& ainsi la plantez bien couuerte de bouë & fien de pourceau. Amandes escrites.

La cueillette des amandes se fait quand leur escorce se rompt: si vous les lauez en saumure,elles deuiendrõt blanches,& se garderont long temps,moyennant qu'auãt que vous les mettiez en leur garde,elles soient deseichees au soleil. Cueillette d'amandes.

Leur escorce s'ostera facilemẽt,si vo⁹ les estẽdez sur la paille.

Le lieu pour les bien garder ne doit estre moite, mais biẽ aëré & exposé au vent de bise. Garde.

L'amande amere a vertu de resister à ebrieté, comme tesmoigne Plutarque d'vn medecin,lequel beuuoit à touts venans,sans s'enyurer,ayãt premierement mãgé cinq ou six amandes ameres. Ebrieté.

L'vsage d'amandes douces est bon pour ceux qui sont pulmoniques,graueleux & qui ont difficulté d'vriner. Pulmoniques.

La gomme de l'amendier arreste subitement les crachements de sang. Crachemẽt de sang.

Pescher & Abricotier. *Chap.* 23.

LE Pescher est plãté de son noyau deux doigts dedans terre,en lieu sablõneux,areneux,sec,& où le soleil ait pleine puissance:en lieux froids, moites & vẽteux il meurt incontinent,si on ne le defend de telles iniures:faut plãter le noyau ayãt le bout aigu renuersé dans terre,& le sarcler souuent:puis quand il aura deux ans,le transplanter.Il ne se doit enter qu'en soymesme,cõbien que pour le faire durer plus long temps, d'autant qu'il enuieillist bien tost,est bon l'enter sur vn amandier amer, ou prunier de damas,nõ autrement qu'en escusson ou en fleuteau.Doit estre arrousé au soir en temps de chaleur d'eau fraische,& quelquefois d'eau meslée auec lie de vin, principalement quand lon s'apperçoit qu'il flestrit & commence à dechoir. Pescher.

Autant en peut-on dire des Abricotiers.Ces deux arbres sont fort tendres à la gelee,principalemẽt l'abricotier enté, & ne du- Abricotier.

rent que la demie vie de l'amendier : tous deux produiront de gros fruicts, si alors qu'ils fleurissent on les arrouse de laict de cheure. Des singularitez du pescher, voyez ci deuant au chapitre dixneufieme de ce liure.

Melãcholie. Les fleurs de pescher sont souueraines contre la melancholie si on fait sirops d'icelles.

Vers. Le noyau de pesche fait mourir les vers, & deliure les oppilations du foye & de la rate.

Noisillier & Coudre. Chap. 14.

Noisilliers. LES Noisilliers ou Coudres, viẽnent en tout air, & en toute terre, mais sur tout ils aimẽt lieu maigre & humide, & sablõneux. Quãd on les seme, on les doit mettre deux doigts sous terre, mais ils viennent mieux de planter auec la raix, & le ietton taillé en biais, qui ait du bois vieil & du nouueau, cõme nous auons dit au sixieme chap. On les plante au tẽps d'Octobre & Nouẽbre, & en lieu chaud & attrẽpé, ou en Feurier & Mars: & est le meilleur y laisser aucuns rameaux quãd on les plante, que de les planter d'vne verge simple, car ils en portent plus de fruict.

Si on les emonde & esbranche souuent, ils en produiront meilleur & plus beau fruict: autrement si on les neglige, ils tournent du tout leur nourriture en bois & en fueilles sans fruict.

Bestes venimeuses. Leur fruict est appellé noisette ou noix auellaine, qui a telle vertu, que si on la pend en quelque part de la maison, nul scorpion, ny autre beste venimeuse y pourra entrer.

Presage de mariages. Lon dit que quand il y a fertilité de noisettes, en ceste annee-la se feront plusieurs mariages.

Les gens rustiques ont obserué de tout temps, que le serpent, lesard, ou autre beste venimeuse meurt incontinent dés qu'elle aura esté frappee d'vn rameau de coudre.

Vous pourrez garder vne noisette verte toute l'annee, si l'enfermez dans vn pot, & la mettez en terre.

Manger peu de nosettes. Qui sera soigneux de sa santé ne doibt manger que le moins qu'il pourra de noisettes, par ce qu'elles apportent douleurs de teste, & inflammations d'estomach.

Cerisier, Guinier, & Merisier Chap. 25.

Cerisiers. Guiniers. Merisiers. CErisiers, cõme aussi Guiniers & Merisiers, aiment lieu froid & humide: & viennent en lieu bien attrempé, & ne peuuẽt sou-

ſouffrir l'air trop chaud, ny terre fumee, car le fien leur eſt du tout contraire. Pluſtoſt demandent que leurs racines ſoient enuironnees des petites branchettes & ſcions couppez d'eux, deſquels ils ſe reſiouiſſent & proffitent grandement, au lieu de fien. On les peut planter de ſemence en haut, & en bas lieu pres des montaignes en Octobre, Nouembre, Decembre, Ianuier, & les plante-lon de branche & noyau: on les ente en Nouembre, ou, ſelon Palladius, depuis le douſieme iour de Decembre, iuſques aux Calendes de Feurier. Le meilleur eſt les enter en Feurier & en Mars: combien que ce ſoit la meilleure inciſion & trenche de tous arbres qui font gomme, quand la gomme n'eſt pas edcore venue, ou qu'elle ceſſe de fluer. Au demeurant, les ceriſiers ne proffitent iamais tant d'eſtre plantez qu'entez: ne ſe delectent de fiens, bien d'eſtre emondez ſouuent de leurs branches ſeiches, & de celles qui croiſtront à l'entour du pied, & aiment foſſes hautes, & d'eſtre ſouuent beſchez: & ſi lon veut auancer leur fruict, faut leur mettre de la chaux au pied, ou les arrouſer ſouuent d'eau chaude en leurs racines: ils peuuent eſtre entez en pruniers, cormiers, & en eux-meſmes plus commodément, de façon que les ceriſiers doux entez en ceriſes aigres, portent ceriſes plus molles que celles qui viennent de ceriſiers doux, entez en ceriſiers doux.

Des ſingularitez du ceriſier & de la ceriſe, voyez au dixneufieſme chapitre de ce liure.

Si le ceriſier eſt offenſé de fourmis, luy faut frotter le tronc auec ius de pourpier: s'il a par trop d'humeur, luy faut faire vn trou en ſa maiſtreſſe racine.

Les ceriſes douces en cela principalement ſont recommandables, qu'elles laſchent le vẽtre, comme les aigres endurciſſent, rafreſchiſſent, & temperent la chaleur de cholere. *Ceriſes douces.*

La gomme du ceriſier beuë auec vin blanc, rompt le calcul tant des reins que de la veſſie. *Calcul.*

L'eau diſtillee à petit feu de ceriſes fraiſchement cueillies, priſe par la bouche, deliure de l'accez du haut mal, choſe experimentee de pluſieurs auec iſſue heureuſe. *Haut mal.*

Coingnier. *Chap.* 26.

LE Coingnier deſire lieu froid & humide, de fait qu'en temps de ſeichereſſe, au defaut de pluie, le faut ſouuẽt arrouſer: meſmes ſi par defaut de terroir humide & aquatique, il eſt planté en terre ſeiche, pierreuſe, *Coingniers.*

ou argilleuse, faudra le souuent arrouser,&bescher à l'entour ses racines, pour en auoir bon fruit & copieux. Quand on le plãte auec la racine, il vient si biẽ que le secõd an il porte fruict: & n'en porte pas si tost quand on le plante de brãches, son fruit doit estre cueilli au mois d'Octobre, quand la bruine vient, & que le fruit tire sur la couleur d'or.

Coings de diuerses couleurs.

Si l'arbre semble estre malade, le faut arrouser de lie d'huile meslee auec eau esgalement, ou bien de chaux visue & croye trempee auec eau. Les coings auront telle figure que vous voudrez, si vous les faites croistre en pourtraits. Vous deuez cueillir les coings alors qu'ils sont bien meurs, en temps serain & au decours de la lune, puis les estendre sur clayes, & leur oster la petite mousse qu'ils ont par dessus leur cotte. Quant est de leur garde nous en parlerons cy apres.

Venin.

Chacun sçait combien l'odeur du coing est contraire aux venins & poisons, mesme que le le coing mangé conforte l'estomach, arreste le flux de ventre, & apporte bonne haleine aux personnes. A raison dequoy le Sage Solon (comme recite Plutarque) commandoit aux femmes mariees qu'elles n'allassent iamais coucher auec leurs maris, qu'elles n'eussent mangé premieremẽt des coings.

Flux de ventre.

Lon fait vne confection de coins appellee cotignac, souueraine pour le flux de ventre, qui est ainsi preparee, comme dirons au chapitre 46. à l'exemple de la quelle nous en pourron preparer vne qui aura vertu laxatiue, en ceste sorte:

Cotignac laxatif.

Prenez des coings, nettoyez-les de leurs pepins: mettez-les en quartier sans les peler. Faites-les cuire exactement en eau, passez-les par vn linge net, & exprimez diligemment, puis faites-les encores cuire auec sucre, & ce pendant adioustez vne suffisante quantité de rheubarbe mise en pouldre. Ce cotignac purge fort proprement en confortant l'estomach & le foye. Au lieu de la rheubarbe lon pourra mettre au laxatif, comme sené, agaric, & autre tel.

Porter bel enfant.

La femme grosse quand elle est proche d'accoucher ne doit vser de coing: toutesfois si durant sa grossesse elle en vse, elle portera vn bel enfant.

Orenger, Poncille, Citron, Limon. *Chap.* 27.

ORENGER, Poncille, Citron, & Limon, desirent estre en lieu pres de la marine, ou en lieu chaud & humide.

Le limon, citron & poncille, se doiuent semer en

Mars : ou les plante aussi de branche ou degreffe, par petits rayons, ou en pannier : on les ente en Auril & en May au tronc pres la racine, comme l'orenger. On les peut aussi enter en escu ou hypolichinier aux autres mois chauds, en mettant sa semence en pot ou en panier pres de l'arbre où le voulez hypolichinier. Voyez plus ample treitté de ces arbres au second liure, où pourrez adiouster que le ius de limon & sa decoction ont vne vertu singuliere pour faire vriner, rompre le calcul, & arrester les chaudes-pisses & flux de semence.

Rompre calcul.

Arrester chaudes pisses.

Figuier *Chap.* 28.

Figuiers.

FIGVIERS sont de diuerse nature, & portent l'vn plustost que l'autre, & l'vn vient mieux en vn terroir que l'autre. Ceux qui portent fruict auant que le froid soit venu, se peuuent planter en pays froid. Cōmunément ils aiment l'air chaud, & veulent estre contregardez & couuers en temps trop chaud ou trop froid, & desirent terre fumee, combien qu'en terre seiche le fruict en est meilleur: & s'ils sont arrousez, les figues n'en sont de garde. Celles qui viennent en lieu sec, froid, & pierreux, sont de meilleure garde & seue. Sur tout le figuier demande hautes fosses & grands interualles pour la longueur de ses racines.

La plante des figuiers de branche ou de iettons nouueaux, est faite en Octobre & Nouembre, en air chaud & attrempé : & en Feurier, Mars, Auril, en lieu froid. Les Geneuois plantent la branche du figuier, par tout le mois d'Aoust, auec son fruict & ses fueilles, & ne porte dommage à la vigne, non plus que le pescher, & veut estre enté en Auril, en tronc & en escorce.

Le figuier tant plus vieil il est, tant plus est-il fertile, & s'esiouist d'estre souuent fouy, & auoir terre engraissee auec fien de bœuf & d'asne. Le faut souuent esmonder & luy oster les branches seiches & pourries, autrement ses figues seront de nulle saueur. Il est fort subiect à estre rongé de vermine, & pour le deliurer de cest inconuenient, faut plāter pres luy quelque oignon. Ou bien pour faire mourir ceste vermine, faut y respandre de la chaux viue, ou vieille vrine, ou lie d'huile. Il ne perdra son fruit si lon frotte son tronc auec ius de meures, ou si on l'emplastre auec croye rouge estant pleine lune, ou si lon pend à ses branches figues folles. Au surplus les figues viendront inscriptes & ornees de telle figure que lon voudra, si quand on ente le figuier, lon escrit à l'œil du figuier telle figure que lon veut que

les figuiers rapportent. Voyez plus amplement du figuier & des figues au second liure.

Pommier. Chap. 29.

Pommier.

LE pommier vient en tout air, & aime la terre grasse, noire, & humide : parquoy s'il est planté en terre sablonneuse & argilleuse, on luy doit aider par arrouser, & en montaignes on le doit mettre au regard de Midy. Lon le seme aucunesfois mais auec peu de proffit : il proffite quelque peu d'auantage, quand il est planté de branche ou de reiettons, mais le fruict en est tardif, & de peu de valeur : le meilleur est de l'enter sur pommiers sauuages, pruniers, poiriers, peschers, perfiguiers, coingniers, & principalement sur poiriers, desquels prouiennent pommes dittes pommes poires, comme quãd il est enté sur coingnier, il produit põmes dittes de paradis, & demande estre besché le premier an seulement, & ne luy chaut de fiens : toutesfois que le fien & la cendre le font mieux proffiter, principalement le fien de brebis. Luy faut souuentesfois esmonder ses branches car il en est rendu plus fertile. Il est fort subiect à estre rongé & gasté de formis & de petits vers, mais on l'en deliurera si lon plante pres de luy vn oignon marin, que les Latins appellent *Scilla*: ou si lon met à ses racines fien de pourceau meslé auec vrine humaine par ce que le pommier se resiouist bien fort d'estre arrousé d'vrine. Et à fin qu'il soit copieux en son fruict, auant qu'il commence à fleurir, liez à son tronc, ou à l'entour d'iceluy, vne piece de plomb prise de quelque esgoust, & l'ostez dés qu'il commencera à fleurir. S'il semble estre malade, arrousez-le soigneusement auec vrine, & mettez à ses racines fien d'asne trempé en eau. Mesmes si voulez auoir pommes douces, mettez à ses racines fien de cheure dissout en vrine d'homme.

Cueillette. La cueillette des pommes se doit faire alors que la lune est pleine, en temps serain, enuiron la nostre Dame de Septembre, auec la main, sans perche, de crainte de faire tort au fruict ou à l'arbre. La garde en sera telle que dirons cy apres.

Verjus. Des pommes sauuages que lon appelle estrãguillons, lon fera verjus si on les met soubs les meules ou le pressoir.

Vinaigre. Lon en fait aussi vinaigre en ceste sorte: Faut mettre par monceaux ces pommes l'espace de trois iours, puis les ietter dans vn tonneau auec suffisante quantité d'eau de pluie ou de fontaine: apres estoupper le vaisseau l'espace de trente iours, sans y toucher.

cher. Lequel temps expiré, si lon en tire du vinaigre, il faut autant remettre d'eau qu'on en aura tiré de vinaigre. Lon fait aussi auec telles pommes vne sorte de boissons que les Piquards appellent Piquette.

Des autres sortes de pommes lon en fait vin, qui est appellé citre, comme nous dirons cy apres.

La pomme iettee dans vn tonneau plein de vin, si elle nage, demonstre que le vin est pur, si elle va au fond, donne tesmoignage qu'il y a de l'eau au vin. Vin pur, vin meslé.

La pomme de court-pendu, sur toutes est recommandable, tant à raison de sa plaisante saueur, que de sa bonne odeur. Pomme de court-pédu.

Aussi nous voyons que pour faire parfums odorans en temps de pestilence, nous ne trouuons rien meilleur que l'escorce de pomme de court-pendu mise sur les charbons. Pareillement la pomme de court-pendu nettoyee de ses petits pepins, & au lieu d'iceux remplie de fin encens, puis couuerte & estouppee de son couuercle, & cuite soubs lee cendres chaudes sans estre bruslee, apporte vn dernier remede à ceux qui ont la pleuresie, si on leur donne à manger ceste pomme. Parfums. Pleuresie.

Poirier. *Chap.* 30.

LE poirier n'aime pas lieu plein de fiens, toutesfois il receura grand proffit, si de deux en deux ans, ou de trois en trois ans, on luy donne du fiẽ au pied, meslé auec de la cendre: il viẽt assez biẽ enclos de muraille principalement, & en terre grasse: car celuy qui est planté en terre maigre, seiche & croyeuse, porte poires menues & dures, mesmes arbre petit & chetif. Celuy qui est plãté de brãche, vient tard, & vient mieux de sauuageau q̃ de semence. Lon le plante en lieu chaud, en Septembre & Octobre: & en lieu froid, en Feurier & Mars: & en lieu attrempé, en l'vn & l'autre temps: combien que le poirier qui porte poire longue & ronde, demande d'estre planté de meilleure heure que tout autre: il se doit planter de vifue racine ou de greffes. La vifue racine ne doit estre que de deux ou trois ans: les greffes doiuent estre tirees de la racine de l'arbre: il est enté en peschers, coingniers, amãdiers, meuriers: de faict, qu'enté de greffe en meurier, produira poires rouges. Poirier.

Sur tout ne le faut semer de ses pepins, par ce que le fruict en seroit par trop tardif, & plus long que l'aage de l'homme ne

pourroit attendre.

Il demande estre souuent fouy & arrousé: & s'il aduient qu'il produise fruict pierreux, le faudra deschausser, & respandre sur ses racines touts les iours, quinze iours durants, lie de bon vin vieil.

Cueillette. La cueillette de poires doit estre faite en tel temps & de mesme façon que celle des pommes. Et quant à la garde nous en parlerons en son lieu.

Lon fait vin de poires, qui est appellé Poiré, duquel nous parlerons, mesmes vinaigre des poires sauuages.

Poulmoniques. La poire, sur autre vertu, a ceste particuliere & principale, que le frequent vsage de ses pepins est fort vtile aux pulmoniques: mesme ceux qui ont beaucoup mangé de champignons, pour deliurer leur estomach d'vn si grand faix, rien ne leur est meilleur que de manger des poires: car la poire par sa pesanteur & suc astringent, fait descendre les champignons mangez au fond de l'estomach.

Nefflier. *Chap.* 31.

Nefflier. LE Nefflier vient en gros troncs, il soustient l'air froid, & toutesfois aime l'air chand & attrépé, la terre grasse & sablonneuse. On le plante de racine & de branche en Nouembre, & on le seme de noyau en terre meslee de fiens: il portera fruict en grande quantité, si on luy met au pied terre meslee auec cendre. Peut estre enté en soy-mesme, ou en poirier, ou pommier, ou en coingnier de greffes prinses au milieu de l'arbre, nō de la sommité: & les doit-on ficher au tronc fendu, pour ce que la maigreur de l'escorce ne les pourroit nourrir suffisamment.

Si vous l'entez sur vn coingnier, le fruict en sera fort beau, comme si vous l'entez sur vn arbre qui ne soit point de son espece, le fruict n'aura aucun ou peu ou bien petits noyaux. Si les vers assaillent le Nefflier, faut arrouser son tronc de vinaigre, ou espandre par dessus cendres.

Noyaux de nefles. Lon tient pour asseuré que la chair & petits noyaux de Nefles à part ou ensemble, deseichez & mis en poudre, & beuz auec vin blanc, rompent & comminuent le calcul, tant des reins que de la vessie. Calcul. Voyez au second liure chapitre des Raues, touchant le remede.

Le Meurier. Chap. 32.

LE Meurier aime l'air chaud & attrempé, la terre grasse & le fien, nõ toutefois l'humidité, & se veut planter en Octobre & Nouẽbre, ou d'arbre ou de branche, comme le figuier: & quãd on le plãte, on luy mesle la terre auec la cẽdre, en fosses hautes & grandes: sa semence plantee ne fait arbre ny fruict qui soit de valeur: il est enté en chastaignier, pommier, poirier sauuage, cormier, peuplier blanc, orme: & quand il est enté en peuplier blanc, il porte des meures blanches.

Il est aussi enté en figuier sous l'escorce: il germe le dernier de tous les arbres, & en recompense il vient incontinent à maturité.

Le meurier ne veut qu'on le desnue de ses fueilles, autrement il ne portera fruit qui vaille: pour ce regard, les femmes qui font estat de nourrir des petits vers à soye, ne doiuent attendre beauté ny quantité de meures de leurs meuriers, d'autant qu'elles emploient les fueilles des meuriers à la nourriture de leurs vers.

Les meures mises dans vn vaisseau de voirre bien estouppé, & couuertes de leur ius, se gardent longuement.

Le ius de meures à demy meures, meslé auec miel rosat, est vn remede singulier pour les inflammatiõs de bouche & gosier, pour les dents pourries & genciues vlcerees. Diamoron.

Auant-pescher Chap. 33.

L'AVANT-PESCHER aime telle terre cõme le prunier, & vient de noyau ou de plante: lõ le plãte en Octobre, Nouembre, Iãuier, ou Feurier: On l'ente tresbien en luy-mesme, ou en prunier, persiguier & amandier: & en temps sec on le doit bescher & souuent arrouser. Semblable culture il demande que le pescher, lequel n'est aucunement different de l'auant pes-cher, sinon que le fruict de l'auant-pescher est quelque peu plus menu, & vient plustost en maturité que la pesche: sur tout tant le pescher que l'auant-pescher, ne doiuent estre plantez en lieux froids & exposez au vent, si d'auenture ils ne sont enuironnez de quelque muraille ou d'autres arbres, pour estre defendus des vents. Tous deux desirent d'estre fumez de leurs fueilles, & ne veulent estre plantez plus profond dans terre que de deux ou trois doigts. Voyez cy dessus au chapitre du Pescher.

Huile de fleurs d'auãt pescher.

Si lon met les fleurs de l'auant-pescher, ou du pescher dans vn pot de terre bien estouppé, & qu'on laisse ce pot quelque temps sous terre ou dans fumier, telles fleurs exprimees rendront vne huile singuliere pour frotter les poulx, temples, & espine du dos auant l'accez des fieures.

Noyer. *Chap.* 34.

Noyer.

LE noyer, ainsi dict de nuire, pour ce que son ombre nuist aux autres arbres, vient en tout air & en toute terre, combien qu'il croisse mieux en terre grasse, delice & tourmenteuse, & desire aussi lieux montaigneux. On le plante de semence & de reiettons, en tel temps & lieu que les amandiers, à sçauoir en lieu haut & chaud en Nouembre: & en pays froid, en Feurier & Mars: & en pays attrempé, & en vn temps & en l'autre: toutesfois faites seicher les noix que planterez en Nouembre vn peu au soleil, pour leur leuer l'humeur : & celles que planterez en Ianuier & Feurier, mettez-les tremper cinq iours deuant en vrine d'vn enfant. On ente le noyer en Feurier, en luy-mesme, & en prunier en vn tronc fendu, combien que le noyer ne proffite beaucoup d'estre enté ailleurs qu'en soy-mesme, par ce qu'il abhorre la compaignie de tous autres arbres. On le doit bescher à l'entour, à fin que pour l'herbe il ne vienne creux: on le doit transplanter en lieux secs & chauds au mois d'Octobre quand les fueilles sont cheuttes, & encor mieux en Nouembre : & en lieux froids en Feurier & en Mars, & en lieux temperez en chacun de ces temps. Pareillement on le doit transplanter de l'aage de deux ans, en lieux froids: & de trois ans, en lieux chauds: & en le transplantant ne luy faut oster ses petites racines, comme lon fait aux autres arbres.

Le noyer se delecte en fosses profondes, selon la quantité de l'arbre, & demande grand' espace de terre de l'vn à l'autre, comme de quarante pieds du moins, pour ce que l'ombre de ses fueilles nuiroit aux autres noyers, & aux autres arbres croissans aupres. Iamais ne le plantez ou transplantez proche du chesne, ou en la fosse où aura esté autresfois planté le chesne: car entre ces deux arbres y a haine mortelle.

Cocque tendre.

Si à son tronc ou à ses racines vous espandez souuent des cendres, la noix en aura la cocque plus tendre, & le noyau plus fragile. Il croistra plus beau & bien tost portera fruict, si vous fichez dans son tronc iusques à la moelle vn cloux de cuiure ou

ure ou vn coing de bois. Il ne perdra point ſon fruict, ſi vous pendez à quelques vnes de ſes branches, ou liez à l'entour racines de bouillon blanc, ou drappeau de fuſtaine deſchiré & pris d'vn fumier.

Les noix viendront ſans cocque, ſi vous caſſez la noix ſans faire tort au noyau, puis enueloppez ledit noyau dans laine ou fueilles freſches de vigne, & ainſi le plãtez. Si le noyer vous faſche pour la nuiſance qu'il peut apporter à ſes arbres voiſins, vous le ferez ſeicher & mourir incontinent, ſi vous fichez dans ſa racine vn cloux bien chaut, ou vn coing de meurte, ou mettez à ſes racines febues, ou vn linge trempé és fleurs des femmes. Noix ſans cocque.

La cueillette des noix ſe doit faire quand elles commencent à ſe deſpouiller de leurs eſcorces. La cueillette de noix.

La fertilité du noyer donne preſage de fertilité & abondance de fourment. Abõdãce de fourment.

Si vous pilez les eſcorces vertes des noix, & les iettez en eau, puis eſpandez ceſte eau ſur terre, il en ſortira vne grande quantité de vers, proffitable pour les peſcheurs.

Lon fait vn mithridat ſouuerain contre la peſte, comme nous auons dit au chapitre de la rue, auec deux vieilles noix, trois figues & vingt fueilles de rue, & vn grain de ſel. Mithridat.

La noix enfermee dans vn poulet ou chappon que lon fait cuire, eſt cauſe que le poulet ou chappon en eſt plus toſt cuit. Cuire chappon.

L'eau diſtillee de noix non encores meures, & cueillies enuiron la ſainct Iean, eſt ſinguliere pour chaſſer les fieures tierces, ſi on en boit enuiron quatre ou cinq doigts. Fieures tierces.

Quant eſt de la garde & confiture, nous en parlerons en ſon lieu.

Si le iour meſme que quelqu'vn aura eſté mord de chien enragé, vous mettez ſur la morſure vne vieille noix bien broyee, puis l'oſtez & la iettez à vne poulle ou coq affamé, ſi elle la mange & ne meurt point, c'eſt ſigne que le chien qui a mord, n'eſt enragé: mais ſi elle meurt, c'eſt ſigne qu'il eſtoit enragé: & pour ceſte cauſe il faut dans trois iours donner ordre à la maladie. Morſure de chiẽ enragé.

Si vous prenez vne vieille noix toute moiſie, & la bruſlez legierement, ou auec vn fer chaud l'eſpraindez tout doucement, l'huile qui en pourra ſortir, eſt ſingulier pour oſter les taches noires & meurtriſſeures qui ſont delaiſſees aux yeux, au viſage, ou autre partie du corps apres les coups donnez, que lon appelle orbes. Huile de noix. Coups orbes.

Oliuier. Chap. 35.

L'OLIVIER desire telle terre & solage que la vigne, & se plante en terre sablonneuse, glaireuse vn peu grasse, nõ trop espaisse ne trop menue: toutesfois plustost deliee, bien aëree, & exposee à vn vent doux: situee en vne coline ou petite montaigne qui regardera vers le Septentrion en lieux chauds, ou vers le Midy en lieux froids. Il se plante de branches ou de petits reiettons en fosses profondes de quatre pieds, qui soient preparees vn an auparauant, ou pour le moins qu'on ait fait brusler dans ses fosses du feurre ou paille. Quand vous le planterez de branches, plantez le en terre quelque peu maigre: car si vous le plantiez en terre grasse, l'huile qui en viendroit en seroit pire: s'il est besché souuent, & plãté en terre profonde, il en croist & fructifie mieux, moyennãt qu'on luy baille du fien de cheure, & que lon eslargisse ses racines en la fosse à deux pieds l'vne de l'autre. Lon le peut aussi picquer de branche, ou l'enter en luy-mesme, & en oliuier sauuage, aucunefois en vigne. Et tel oliuier qui est enté sur vigne porte oliues qui ont le goust d'huile & de vin. Il peut endurer le transplanter, mais non pas auant cinq ans, & encores faut choisir vn tronc gros comme le bras, & l'arracher auec sa rocque & terre qui tient aux racines, puis le transplanter en telle sorte qu'il estoit auparauant. Ce pendant ne faut permettre que l'oliuier croisse plus haut que de dix pieds: car plus grande hauteur luy est dommageable, d'autant que les rameaux par la vehemence des vents se cassent, & la fleur chet. Et partant plusieurs tirent contre terre les rameaux des oliuiers, les contraignans par ce de demeurer petits & pres de terre.

Plante d'oliuier.

Lon taillera l'oliuier non plus tost qu'à la huictiesme annee, en ostant les rameaux grands & excedans sur tous les autres, qui sont cause que le fruict vient en moindre quantité, & telle taille se doit faire apres la cueillette des oliues. Vray est que tous les ans il faut rongner les petits rameaux qui viennent du tronc, ce pendant qu'ils sont tendres, à fin que l'oliuier fructifie mieux.

Tailler l'oliuier.

C'est aussi pourquoy lon dit communement, que celuy qui laboure l'oliuier, le prie d'apporter fruict: celuy qui le fume, obtient sa priere: mais celuy qui le taille, le contraint de fructifier: par ce qu'estant desnué de ses rameaux superflus, se conuertit du tout à porter fruict, d'autant que l'oliuier de son naturel est luxurieux, soit en fruict ou en rameaux. Le fumer luy est necessaire, plus toutesfois en terre maigre que moicte, & doit estre fu-

mé en Automne, à fin qu'apres que le fien sera meslé, il eschauffe en hyuer les racines de l'oliuier. Faudra sur tout prendre garde d'obuier aux inconueniens & dommages esquels l'oliuier est subiect. Plusieurs fois és lieux secs & humides, les oliuiers sont gastez & tous couuers de mousse, laquelle faut coupper auec le ferremēt, autrement l'oliuier n'abondera en fruict n'en fueillage. Oliuiers moussus.

Aucunesfois l'oliuier, combien qu'il soit beau, ne rapporte fruict:& lors couuient le percer d'outre en outre d'vn virebrequin,& mettre bien auāt vne greffe ou rameau verd d'oliuier sauuage,ou d'vn autre oliuier fertile dās chacun des trous, puis fermer tous les deux trous de mortier empaillé, & l'arbre comme renouuellé sera fertile par ce greffe enté. Encore sans le deschausser on le peut aider auec de la lie d'olíues non salee, auec l'vrine d'homme vieille,ou vrine vieille de pourceaux. Oliuier sterile.

Souuent le fruict est gasté & perdu par la malice de la terre, lors on y doit ainsi remedier: Il faut deschausser l'arbre bien bas tout autour, puis y mettre de la chaulx, plus ou moins selon la grandeur de l'arbre : car le petit arbre n'en demande gueres. Fruict gasté.

Si l'oliuier porte beaucoup de fruicts ou de fleurs qui ne viennent point à maturité, faut descouurir le tronc de l'oliuier tout à l'entour, puis y mettre lie d'huile meslee auec eau douce.

Souuent en l'oliuier croist vn rameau qui est plus beau & plus esleué que tous les autres, lequel il faut coupper, autrement tout l'arbre deuiendra sterile.

Aucunesfois l'oliuier deuient tout flestry & tabide, qui peut venir à raison des vers ou autre vermine qui gastent & rongent les racines, alors faut arrouser le pied des oliuiers de lie d'oliues. Oliuier flestry.

Pour garder que le fruict de l'oliuier ne tombe, prenez vne febue qui ait vn cossot dedans, & fermez le trou auec de la cire: apres prenez vne motte de terre d'aupres la racine, & y mettez la febue, & la couurirez ainsi de terre, & le fruict de l'oliuier ne cherra point.

Les Italiens ont accoustumé en leur pais, de marier & enter les oliuiers sur la vigne, dont vient que les olives en retiennent vn goust moyen entre vin & huile.

La façon d'enter l'oliuier sur la vigne est telle : Faut percer la vigne au rez de la terre, & mettre dans le trou vn rameau d'oliuier, à fin qu'il attire la douceur de la vigne, & qu'il puisse receuoir la qualité naturelle, & le nourrissement de la terre : & par ce que le tronc de la vigne seroit trop foible pour Enter oliuier sur vigne.

porter l'oliuier, sera besoin de mettre dessous quelque paulx qui puissent soustenir la pesanteur de l'oliuier.

Faut sur tout garder les oliuiers des tourterelles, estourneaux & autres semblables oiseaux qui en sont friands excessiuement. De l'oliuier & oliues voyez plus amplement au second liure : & de l'huile en ce troisiesme.

Dattier & Palmier. Chap. 35.

Dattier.

LE Dattier à grand' peine porte fruict en ces pays, & s'il en porte, c'est bien tard: il veut auoir pays ou air chaud, ou attrempé : & le fruict qu'il fait, se meurit auant que l'oliuier soit bon. Il aime terre legere & sablonneuse, & terre syluestre ou champestre: & la plante est d'Auril ou de May, de petite plante auec la racine On seme le noyau frais en Octobre : & doit-on mesler de le cendre auec de la terre là où on l'a planté, & pour le faire croistre, & porter beau fruict, l'arrouser souuent de lie de vin. Voyez au second liure.

Prunes de dattes.

Celuy qui sera soigneux de sa santé ne mangera dattes que le moins qu'il pourra, par ce qu'elles excitent douleur de teste, tranchees de ventre & d'estomach. Elles arrestét ce neantmoins le flux de ventre, & mises en gargarismes guerissent les erosions & chancres qui viennent en la bouche.

Chastaignier. Chap. 36.

VN Chastaignier se delecte en lieux hauts & froids, en terre moite & desliee, non pas toutesfois sablonneuse ne argilleuse, mais plus tost noire: doit estre semé de chastaignes grandes & bieu meures, qui se departent au tomber qu'elle font de l'arbre, & sont bonnes à planter iusques en Feurier, & en doit-on semer six ensemble, vn pied en profond, & à vn pied l'vn de l'autre, & deux ans apres les planter ailleurs à quarante pieds d'interualle. Peut estre prouigné de iettons noueaux, iamais planté de branche sans racines, car il n'en peut reprendre : vaut beaucoup mieux le planter de semence, ou l'enter en Mars, Auril & May en soy-mesme, en tronc fendu, ou en canon, aucunesfois en fou ou en saule: mais il se meurt bien tost, & porte fruict de plus aspre saueur.

La cueillette des chastaignes se doit faire en Automne, alors qu'ō les void sortir de leur escorce, & cheoir à terre. On les doit abbatre auec perches, combien que si on les veut garder long temps, le meilleur est de les abbatre encores vertes, sans attendre qu'elles cheent à terre, car telles ne se gardent plus haut de quinze iours, si incontinent on ne les seiche à la fumee. Cueillette de chastaignes.

La façon de garder les chastaines est de les couurir de noix communes, car la noix commune a la vertu de deseicher & d'en uahir l'humeur excrementeux de toutes choses où elles sont appliquees.

Il n'y a rien és chastaigniers qui soit recommandable, sinon qu'appliquees en forme de cataplasme auec vinaigre sur les mammelles dures, elles les amollissent: pilees auec sel & miel sont appliquees sur la morsure des chiens enragez. L'escorce d'icelles entre le plus souuent és lexiues que lon ordonne pour rendre les cheueux blonds. Durté de mammelles. Cheueux blonds.

Pin. *Chap.* 37.

LE Pin demande terre legere & pierreuse: & vient volontiers en lieu pres de mer. On le plante au mois d'Octobre & Nouembre: & ne le trāsporte lon que trois ans apres sa plante, & lors le faut cōmettre à vne terre qui soit bien beschee & bien umee de fien de cheual. Cest arbre a vn naturel contraire au noyer, par ce qu'il proffite à tout ce qui est planté ou semé sous son vmbre. Les noyaux de pin pour estre de garde, doiuent estre mis auec leurs coquilles en pots neufs remplis de terre. Pin.

Ceux qui sont pulmoniques, ou extenuez de longue maladie, doiuent cercher l'air des forests, où il y a pins à force, par ce que tel air leur est grandement proffitable. Voyez au second liure. Pulmoniques.

Prunier. *Chap.* 38.

VN Prunier soustiēt l'air froid, & la terre humide & glaireuse, & hait les fiens, pour ce qu'ils luy font deuenir le fruict vermeilleux, & facile à choir: toutesfois le prunier de damas se delecte en terre seiche & air chaud. On plāte les noyaux de prunes en Nouembre, en terre grasse, vn pied de profondeur, ou en Feurier: mais faut faire tremper les noyaux trois iours auāt en lexiue. Si le prunier est planté de sa racine, ne le faut

mettre en larges & profondes fosses, pour ce qu'il ne fiche ses racines gueres en profond: on le peut enter en soy-mesme, pommiers, amandiers, peschers, cormiers: toutesfois est meilleur l'enter en soy-mesme, par ce que s'il est enté en arbre qui ne soit de son espece, portera fruict bastard & petit: il est temps de l'enter en Feurier ou en Mars, non en autre temps: encores plus tost en tronc qu'en escorce.

Il se resiouist d'estre souuent arrousé & besché à l'entour de ses racines. Si le prunier languist & commence à estre sterile, luy faut arrouser ses racines de lie d'huile, meslee auec eau: ou bien d'vrine de bœuf, ou d'homme, ou de cendres de sarment.

Prunes laxatiues.

Les prunes ont vertu de lascher le ventre, toutesfois elles auront vne vertu plus purgatiue, si alors que le prunier est ieune lon oste vne partie de la moëlle de son tronc, ou de l'vn de ses rameaux, & l'emplist-on de scammonee. Elles auront pareillement vertu de faire dormir, si on y met du suc de mandragore ou de opium.

Prunes dormitiues.

Grenadier. Chap. 39.

Grenadier.

Vn Grenadier veut auoir terre argilleuse ou plus tost grasse: on le plãte en Mars & en Auril és lieux chauds & exposez au soleil, de racine & de branche, le tronc gros de plein poing. Et pour le planter soit fait vn pal, lequel soit fiché par force en terre: & l'ente-lon de greffe en tronc en mesme temps qu'il doit estre planté: faut le bescher deux fois l'an, l'vne en Automne, & l'autre à la Prime-vere. Voyez au second liure.

Cormier. Chap. 40.

Cormier.

Le Cormier aime lieu froid, humide & mõtaigneux: & en lieu chaud & haut il ne proffite aucunemẽt.

On le seme de ses noyaux, & le plante-lon de ses reiettons en Feurier & en Mars.

On l'ente en la fin de Mars & d'Auril en luy-mesme, en espine, ou coingnier, & en pomme-poire à l'escorce, & en tronc.

On le doit bescher souuent, & l'arrouser qui peut, & luy mettre au pied fien meslé auecques cẽdre, en fosses fort profondes.

Flux de ventre.

Lon fait vin de cormes comme de poires. Les cormes ont vertu de restraindre le flux de ventre: & pour cest effect lon peut

faire seicher au soleil les cormes auant qu'elles soient meures, puis en vser.

Celuy qui aura esté autresfois attainct de morsure de chien enragé, ne doit dormir sous l'ombre d'vn cormier, autrement il sera en danger de retourner en sa premiere rage : telle vertu a le cormier d'exciter & renouueller vne rage assopie. Rage.

Guindolier, autrement dit Iuiubier. Chap. 41.

GVINDOLIER est rare en nostre France, mais frequent au pays de Prouence, principalement aux enuirõs du pont sainct Esprit: il aime l'air chaud, terre legere & grasse, & craint l'air froid. Il est planté de noyau, de greffe, & de viue racine: on le doit planter de greffe & de viue racine en Mars en terre molle: & semer en Auril és regions chaudes, ou au mois de May és pays froids, trois noyaux ensemble, ayans la pointe contre bas, & mis en fosses profondes d'vn pied, remplies de fien meslé auec cendre: puis vn an apres le transplanter ailleurs: il se resiouist durant l'hyuer d'estre entouré d'vn amas de pierres, & l'esté venu, qu'elles soient ostees: demande aussi qu'on luy mette souuent à ses racines fien de bœuf.

Laurier. Chap. 42.

VN Laurier vient en toute terre, mais il aime principalement terre grasse & solide : on le plante en Automne ou en Prime-vere, de racine, de plante, de branche, & se prouigne en Mars quand l'humeur vient à l'escorce. On le seme aux saisons dessusdictes, vn pied soubs terre, & quatre grains ensemble: & quand vn an a esté passé, vous le deuez planter où vous voulez qu'il demeure.

S'il aduient que durant les grandes gelees ses branches soient mortes, ne les faut arracher de terre, mais les coupper seulement iusques au tronc : car il se pourra faire que la racine soit encores viue, & principalement si le laurier est planté en vne terre ferme & solide. Sur tout ne le faut semer ne planter pres de quelque treille ou plant de vigne, par ce que le laurier est du tout ennemi de la vigne, tant à cause de son vmbrage, que de sa chaleur qui

oste du tout l'accroissement à la vigne. Voyez au second liure.

Faut obseruer tant en la fueille de laurier qu'en celle de geneure, que toutes deux iettees au feu, elles rendent vn son, c'est par ce qu'elles conçoiuent le feu auant que l'humidité soit desechee.

Les fueilles de laurier seiches, frottees l'vne cõtre l'autre, ayant entre deux quelque peu de soulfre puluerisé, iettent des estincelles de feu comme vn fusil: autant en est il des fueilles de lierre.

Fusil.

Les rameaux de l'aurier fichez és terres labourables, defendent les bleds de rouille & nielle.

La maison où il y-a des rameaux de laurier, n'est subiette à la tempeste ny à la foudre.

L'espace qu'il faut entre les arbres fruictiers que lon replante. Chap. 42.

Gradeur d'arbres à considerer.

IL faut premierement considerer la grandeur en laquelle chacune espece d'arbre peut paruenir, & si les arbres ont accoustumé de croistre fort grãds, & en quels lieux: & suiuãt ce, dressez vos espaces: car aux bonnes terres & grasses où les arbres peuuent fort croistre, il y faut plus d'espace qu'ailleurs: & sur ce faut noter qu'vn arbre planté bien au large, en quelque lieu que ce soit, en fructifie beaucoup mieux.

Espace & interualle entre les arbres.

Si vous voulez planter gros arbres de rang & sur les chemins, & contre les hayez des champs, il leur faut laisser enuiron trente cinq pieds d'espace de l'vn à l'autre: mais si vous en voulez planter plusieurs rangees en vn mesme lieu, il y faut bien l'espace de quarante cinq pieds ou enuiron, entre deux, & autant d'vne rangee à l'autre, à ce que les brãches se puissent plus aisement estendre sur les costez vuides.

Entre les poiriers, pommiers & autres arbres de telle grandeur, si vous en plantez seulement vne rangee contre les hayes des champs & ailleurs, ce sera assez de vingt pieds de l'vn à l'autre: mais si vous en mettez deux rangees sur les allees des iardins, il leur faut enuiron vingtcinq pieds d'espace entre l'vn & l'autre, & autant entre chacune rangee: & ne les plantez pas à l'endroit l'vn de l'autre, mais soient comme entrelassez, & à mesure qu'ils croistront, vous y pourrez entreplãter autres menus arbres, non pas trop espais.

Si vous voulez planter tout de grands arbres fruictiers tels que dessus, il les faut dresser en eschiquier, & leur donner espace de vingt à trente pieds entre deux, & autant d'vn rang à l'autre.

Les pruniers

Les pruniers & autres arbres à noyau de pareille grandeur, ne veulent que quatorze ou quinze pieds entre l'vn & l'autre en chacune rengee : mais si vous voulez en planter seulement deux rangees sur les allees du iardin, il ne leur faut que six pieds d'espace en carré: mais il faut auiser de les proportionner selon la longueur d'iceux.

Les guiniers & merisiers, demandent l'espace de dix à douze pieds, & pour en mettre aux grandes allees en vos iardins, ce leur sera assez de neuf à dix pieds. Guiniers.

Les moindres arbres, comme cerisiers, coingniers, figuiers, couldres & autres semblables, en ont assez de huict à neuf pieds en verger, & cinq à six en allee & rangee de iardins. Cerisiers.

Quand vous voudrez planter deux rangees chacune de son espece d'arbres, plantez les plus petits à l'endroit où donne le soleil, à ce que l'ombre des plus grands ne leur nuise.

Autres preceptes de planter arbres fruictiers Chap. 44.

SI vous plätez les poiriers & pruniers les vns auec les autres, mieux vaut mettre les pruniers vers le soleil: car les poiriers endurent mieux l'ombre.

Il seroit bon, si le temps est sec, & encore autrement, arrouser l'arbre en pied auant que le replanter, à fin que la terre tienne mieux au pied : car le plus de sa terre que vous luy pouuez laisser, celuy est le meilleur. Et visez bien l'endroit du ciel où vous le prendrez, pour mettre en pareille situation. Arrouser.

Lon ne doit planter les arbres qui ont la cime broutee, rongee, ou rompue : car ils ne croissent point si bien, si vous n'aymez mieux leur coupper du tout le sommet, pour esprouuer si par ce moyen ils pourront reprendre croissance.

Lon peut aussi planter sans racines les arbres qui ont grande moëlle, comme sont figuiers, francs meuriers, couldres & autres semblables : & vos fosses, pour planter vos arbres, doiuent estre profondes de six pieds en lieux argilleux, & non tant en lieux humides. Faites les fosses assez larges & spacieuses, supposé que les arbres qu'y voudrez planter n'eussent les racines fort grandes, car il faut qu'il y ait bon gueret à lentour. Planter sans racines. Fosses.

Si la terre est trop molle, où vous faites la fosse, amandez-la de terre seiche, ou attendez qu'elle durcisse. Si elle est trop sei- Terre trop molle.

che & trop dure, fumez-la & l'amoitissez d'eau : aussi faut que vos arbres ayent trempé en pied, s'ils sont vieils cueillis, enuiron deux ou trois iours. Si aucunes des racines de vos arbres se trouuẽt trop lõgues ou escorchees, il les faut coupper en biais, & que le costé le plus desgarny soit dessous quãd l'arbre sera planté: car les petites racines produiront tout à l'entour de la couppure.

C'est vne reigle generale, qu'auant que replanter tous arbres, & principalement ceux à pepin, s'ils sont gros, il les faut premierement esbrancher, & ne leur laisser que les chiquots long comme les doigts, aucunesfois plus ou moins, selon que l'arbre le requiert. C'est donc ce que dit le prouerbe, que qui voudroit planter son pere, il luy coupperoit la teste.

Prouerbe.

Petits arbres.

Les petits arbres, qui n'ont encores qu'vne vergette, n'est ia besoin de les coupper par haut quand on les replante : mais les sauuageaux que voulez enter, se doiuent esbrancher auant qu'estre replantez en la bastardiere.

Et quand vous asserrez vos arbres és fosses, il leur faut bien eslargir les racines, & faire qu'elles tirent toutes contre bas, sans que nul des bouts rebourse en amont, & ne les faut planter tant profondement en terre, il suffit que les racines soient enfouyes tant que la terre soit demy pied ou enuiron au dessus d'icelles, si le lieu n'estoit fort ardant & pierreux : & ne remplissez pas tant vostre fosse, que n'y laissiez ouuerture à l'entour de l'arbre ou cõduit, à fin que l'eau de pluie s'y puisse arrester.

Quand vos arbres seront estendus en la fosse, & les racines d'iceux bien couchees au large, poisez à l'aise par dessus auec le pied, & puis meslez de la terre bien fumee auec vne partie de celle que vous aurez tiree de la fosse : & la semez sur vos racines, mais ne mettez pas le costé herbu deuers elles, car cela les pourroit trop eschauffer. Meslerez bien vne terre auec l'autre, & en remplirez toute la fosse: & en faites couler de la plus menue entre les racines.

Et s'il y auoit des vers en la terre qu'y mettrez, meslez y parmy vn peu de charree de buee, pour les faire mourir, car ils pourroient faire dommage aux racines : puis quand vostre fosse sera comblee à demy pied pres ou enuiron, faut bien fouler la terre par dessus, & és endroits des racines, plus beaucoup si elle y est seiche, que si elle y est mouillee.

Piqueure d'arbres.

Mais si vous piquez ou plantez l'arbre, de pau, ou de pieu, ou porchet sans racines, auec le marteau ou maillet de bois, ne luy faites point sa voye en son pertuis, auec vn autre pieu, mais laissez-luy faire à luy-mesme, & ne luy laissez le terroir si pro-

fond,

fond,qu'il ne puisse entrer sans gaster son escorce:& quand vous coingnerez le pau, liez-le par le bout d'amont, à ce qu'en coingnant il ne se fende.

Esmonder, eslaguer, deschausser, & nettoyer les arbres. Chap. 45.

LE fetard & negligent laboureur dit qu'il ne faut iamais toucher à l'arbre depuis qu'il est planté: mais le bon mesnager dit, Faites du bien à la terre & à l'arbre, ils vous en feront:& n'aura iamais bon ne beaucoup de fruict, celuy qui ne sera diligent à les nettoyer en hyuer, & sur la fin de l'Automne: car quant à les esbrancher & esmonder, il est certain qu'vn arbre qui s'amuse à faire bois, doit estre esbranché aux aduents de Noel, pour luy oster le bois superflu & les drageons superflus, & qu'il fait trop grands & hauts,& luy empesche de faire beaucoup de boutons à fleurs: en quoy faisant ne faut toucher aux branches principales: aussi le faut esbrancher & estronçonner quand il est derriere les autres qui luy ostent son iour, pour le faire monter & gaigner le soleil amont.

Si le soleil ne donne par tout dans l'arbre,les branches qui ne participent de sa force & lumiere, ne portent aucun fruict: parquoy faut marquer à mesure qu'il croist, les branche qui offusquent les autres,& les leuer quand il a laissé sa fueille. *Donner soleil à l'arbre.*

Il est aussi tout certain que le mort bois en vn arbre, fait mourir la branche, & par consequent tout l'arbre entierement, ou bien le garde de monter & croistre, qui est ce que lon appelle abbougrir. Dont luy faut leuer le bois mort,soit en hyuer ou en esté: ce mal dure principalement aux arbres anciens,ou aux ieunes à qui la grande ardeur du soleil a donné trop asprement, selon l'assiette où ils sont, ou par quelque inconuenient d'esclair, tonnerre ou tempeste, ou de quelque beste en pied, qui luy aura mord quelque aigneau de la racine, ou qu'en le deschaussant ou le prouignant,la besche ou la houë auroit attaint quelques branches d'iceluy. *Mort bois à l'arbre à oster.* *Abbougrir.* *Grande ardeur du soleil nuisible.*

Et si lon remedie à ce qui est hors de terre, encor faut-il plus grande diligence à ce qui est dedans icelle: car la chaleur de la terre & du fien, engendre vermine au pied de l'arbre, qui luy mange les racines: ou quelquesfois iette à l'entour fien de soy par abondance de nourriture, tant de scions & chiquots qu'elle le fait auorter, sans ce qu'ils nuisent & ostent la nourriture aux

autres arbres : par-ainſi le faut beſcher à vif fons en hyuer, & luy oſter ce qu'il aura de danger au pied, & l'eſchiquoter, & replanter ſes ſcions ailleurs, comme ſont ceux des pommiers, poiriers, pruniers, & tels autres arbres, pour trois ans apres les enter. Et ſi faut noter que les ſcions des couldres replantez, font les meilleures noiſilles.

Auſſi luy faut-il donner quelque recreation en hyuer, apres le trauail qu'il aura prins à la production de ſon fruict, de façon que par le deſchauſſer on nettoye ſes racines : & faut bien que la pluie & la neige l'engraiſſent, principalement en lieux chauds & ſecs, & fort expoſez à l'ardeur du ſoleil : encore ſi l'eſcorce de l'arbre commence à ſeicher, & monſtre peu de nourriture dedans, on luy met vn chien mort, ou autre charongne au pied pour le reſiouir, & quelque hottee de bon & menu fien pour le reſchauffer : au contraire, de la charree ou de la cendre, ſi la terre eſt trop graſſe & vermineuſe. L'aage de l'arbre le fait deuenir mouſſu & s'il eſt ieune, la trop grande humidité & ſeichereſſe : ce mal le mange & amaigrit, comme la rongne fait au beſtail. Et ne faut croire que ce leur puiſſe venir à raiſon de la mouſſe que lon met autour & au deſſous de la torqueure des entes. A cela faut remedier par les deſchauſſer, ainſi que dit eſt cy deſſus, & auſſi les nettoyer en hyuer auec vn couſteau de bois ou d'os, de peur que la mouſſe ne gaigne pays, & à trait de temps, mange tout l'arbre. Qui veut auoir beaux ieunes arbres, il les faut beſcher & deſchiquoter à l'entour chacune fois, depuis Mars iuſques en Octobre, & iuſques à ce qu'ils ſoient grands : & quand ils ſeront grands, ne ſe deuront beſcher que deux mois : & en hyuer, ſoient grands ou petits, on doit oſter la terre d'entour du pied, & la meſler de fiens, puis la remettre en foſſe, pour touſiours auoir humidité & douceur du ciel.

Chien mort ou autre charongne miſe au pied de l'arbre.

Mouſſe de l'arbre.

Temps d'eſchiquoter les ieunes arbres.

Et en eſté ou à l'extreme chaleur, lon doit garder & aſſembler vn monceau de terre freſche au pied de l'arbre, pour euiter le chaud & ſeichereſſe dudit arbre.

Lon esbranche & eſmonde-lon les arbres quand ils entrent en ſeue & commencent à bourgeonner l'eſté, en Mars & Auril, & faut bien coupper rez du tronc le bois qui eſt ſuperflu, & la ſeue, recoller incōtinent la couppeure : ce qui ne ſe pourroit ſi bien faire qui les coupperoit en hyuer. & pour garder que la groſſeur des peſantes & groſſes branches en cheant, ne ſepare l'eſcorce du tronc, couppez-les premierement demy pied de terre, & puis acheuez de ſcier le reſidu bien pres de l'arbre, & mettez la ſcieure ſur la couppeure.

Si

Si vous esbranchez & esmondez en temps d'hyuer, laissez les chiquots assez longs pour les recoupper apres au temps de Mars & Auril: mais si vous voulez bouter ou esbrancher les gros & vieils arbres pour les renouueller, quãd vous voyez qu'ils iaunissent, faire le faudra tantost apres la Toussaincts que les fueilles en sont cheutes, & auant qu'elles ayent recommencé à entrer en seue: & couppant ou sciant les branches, laissez leur des chiquots auec le tronc, pour y enter scions nouueaux, les vns bien longs, les autres moins, selon que l'arbre le requiert, les plus meschantes branches, à fin que celles qui demeurent, en ayẽt plus d'humeur & de substance.

Arbre vieil deuenãt sterile.

Si l'arbre par vieillesse ou autrement, laisse à charger comme de coustume, il ne le faut du tout esbrancher ou eslaguer, mais luy oster seulemẽt les branches mortes. Aussi leur faut deschausser les racines apres la Toussaincts, & fendre les plus grosses, & mettre és fentes des esclats de pierre bien dure, & les laisser, à fin que l'humeur de la terre y puisse entrer. Puis à la fin de l'hyuer, les rechaufferez de fort bonne terre.

Quand les enteures de trois ou quatre ans sont rompues, brouttees ou endommagees des bestes, ou que lon verra que le bois n'en peut rien proffiter, il les faut coupper & renter par plus bas ou plus haut qu'elles n'estoient. Vous pourrez remettre du bois franc, que vous en coupperez, mais que ce soit plus bas dans le sauuageau, & aussi qu'il aye esté bien reclos sur le sauuageau, de la premiere fois qu'il auoit esté enté: mais n'arrachez pas les sciõs qui sortent du bois du sauuageau, iusques à ce que voyez que les greffes aient ietté bois nouueau, car par aduenture vous feriez mourir le sauuageau, lequel pourriez bien encores renter, si les greffes se mouroient.

Entes rompues.

Apres que les greffes de vos enteures auront ietté du bois nouueau, comme de deux ou trois pieds de long, si elles iettent des petits scions superflus és enuirons des bons membres que voulez nourrir, couppez iceux meschans scions bien rez, mesmemẽt en l'annee que les aurez entez: mais que ce soit en temps que le bois est encore en seue.

Et sera bon coupper aucuns des principaux membres des iettons & greffes de la premiere annee, si trop y en a: & les enter & affier ailleurs: & puis trois ou quatre ans apres qu'elles auront esté entees, & que les greffes en auront bien reclos sur le sauuageau, acheuez encores d'en oster à la mesme raison, si tant y en est demeuré: car c'est assez pour vn arbre de luy laisser vn bon membre pour tronc, & principalement à ceux qui ont esté

entez petits d'vne greffe: & en esté l'arbre plus beau & meilleur à la fin. Mais si l'arbre auoit esté enté gros de plusieurs greffes, il luy en faudroit laisser plus largement, selon que verrez estre besoin pour bien recouurir les fentes & couppeures du sauuageau.

Quand vos arbres commenceront à croistre, il les faut bien conduire trois ou quatre ans ou plus, iusques à ce qu'elles soient bien formees, en leur couppant à mont le couppeau, & les menues branchettes de bois superflu, iusques à ce qu'elles soient comme de la hauteur d'vn homme & plus, si bien se peut faire, & leur dressez bien & composez les membres principaux & branches: tellement que l'vne branche n'approche trop de l'autre: & aussi ne les attachez les vnes aux autres, quand elles grossiront: & en faut aussi coupper aucunes, si l'arbre est trop espais dedans, à fin que le soleil y entre.

Temps de tailler les arbres.

Lon peut tailler les arbres depuis le premier de Nouembre iusqu'à la fin de Mars: & donnez ordre de n'y faire trenchees en grand fonds: & si vous taillez les scions ou iettons de l'arbre qui ne fait fruict, & que ce soit en decours & dernier quartier de la lune, cela les fera fructifier. Et quand l'arbre que vous aurez enté sera gros, vous luy pourrez oster les scions, & laisser seulement vos greffes.

Medeciner les arbres fruictiers Chap. 46.

COMME toutes choses qui prennent croissance & force de la terre, ont quelque sentiment de ce qui leur est proffitable, au moyen duquel elles viuent: aussi elles ont quelques maladies particulieres, prouenantes de ce qui leur est contraire, ou mesmes de leur vieillesse ou defaut, ou trop grande abondance de ce qui les nourrist.

Donc ne se faut esmerueiller, si les arbres en particulier quelquefois souffrent des inconueniens, ausquels qui ne donneroit secours & prompt remede, ils ne faudroient à mourir.

Arbres esclattez.

Tous arbres qui par impetuosité des vents, ou autrement, auront esté coignez ou esclattez, on les doit medeciner auec de la fange, fien de moutons & pourceaux.

Les herbes qui croissent à l'entour des arbres, tirent à eux le nourrissement, & par tant les faut sarcler diligemment, & leuer la pelure de l'arbre auec la serpe, non pas en trauers.

Quand

Quand l'arbre ne grossit point,& demeure trop à faire branches & monter amont,apres que l'aurez deschaussé au temps que dit a esté cy dessus, il luy faut fendre plusieurs racines, non pas maistresses.& mettez leur du fumier de porc,meslé auec d'autres terres,& quelquesfois iettez de la lie de vin bien fort autour des racines,& en abbattez la mousse auec vn grand cousteau de bois, tellement que n'en blessiez l'escorce. Et au temps d'esté quand la terre est trop mouillee, seroit bon de bescher au pied à l'entour des racines de celles qui n'ont point esté deschaussees à l'hyuer, & y meslez aussi quelques bonnes terres. L'arbre chetif & menu.

Le fil est vne maladie qui mange l'escorce des arbres : il leur faut donc coupper ceste infection bien nettement à l'issue de l'hyuer auec vn ferrement bien trenchant,& mettre sur la playe vn peu de fiente de bœuf ou de porc, & l'enuelopper de vieux drappeaux,& lier bien estroit d'osier,& le laisser ainsi lié longuement tant que les emplastres y pourront tenir. Fil aux arbres.

Peu d'arbres sont qui ne soient subiects aux vers,les vns plus, comme le pommier,poirier,& tous ceux qui ont interieurement vn suc doux:les autres moins,comme le laurier,& ceux qui portent fruicts austeres & acerbes. Quelquesfois ces vers viennent de vieillesse,aucunesfois de quelque coup receu.

Donc contre les vers qui s'engendrent dans l'escorce de l'arbre,au lieu où vous verrez l'escorce enflee, il la faut inciser & fendre iusques au bois, à fin que l'infection & humeur en puisse distiller : & auec quelque crochet tirez les vers & pourriture de dedans le plustost que faire ce pourra: & mettez dedans & dessus la playe vn emplastre de fiente de bœuf ou de porc, meslee & broyee aueccque sauge, & vn peu de chaux viue, & enueloppez & liez estroictement le tout ensemble, & le laissez ainsi tant & si longuement qu'il pourra tenir. Vers aux arbres.

La lie de vin,ou l'effondrille d'huile, espandue sur les racines d'arbres qui ont la iaunisse, ou sont aucunement malades, leur fait grand bien. Iaunisse des arbres.

Il s'engendre des petites bestes presque semblables à cossons,& sont aucunement perses ou noires,& les aucunes ont le bec long & pointu,& font tresgrand dommage aux enteures, & autres iaunes arbres, car elles en couppent les scions nouueaux qui sont encores tendres & longs comme les doigts:il y faut au haut du iour,quand vous les y verrez,mettre la main dessus tout doucement,sans remuer l'arbre:car elles se laissent cheoir quand on les cuide prendre,pour ce que promptement ne s'en peuuent voler,& si elles ne se laissent choir en vostre main,allez les pren-

dre dessus les scions auec l'autre main.

Cõtre les limaces & fourmis.

Pour les limacs & fourmis, mettez de la cendre & du sciage de bois au pied des arbres: & quand la pluie aura donné dessus, rechargez-les de nouueau, sans remouuoir ce qu'auez mis au precedent: autrement, mettez quelques petits vaisseaux pleins d'eau au pied d'iceux arbres: ou bien, espandez de la lie de vin à l'enuiron.

L'arbre qui perd son fruict.

Quand l'arbre pert son fruict, faut entourer le tronc de l'arbre auecques yuraye en forme de couronne, ou bien auecques vne lame de plomb: ou, pour le meilleur, faut deschausser les racines de l'arbre, & les percer, & mettre au trou vn coing de cormier.

L'arbre qui perd sa fleur

Quand l'arbre perd sa fleur, ou que les fueilles luy tombent, luy faut deschausser les racines, & les entourer auec paille de feues trempee en eau.

Contre les chenilles.

Le meilleur est entendre aux chenilles en temps d'hyuer, auant que les arbres soient fueillues, & si vous y voyez des poupes, berceaux & bouchons de chenilles, ostez les auecques les chenilliers auant qu'elles soient escloses. Ne couppez du bois, où ne pourrez attaindre de la main, que le moins que vous pourrez, nettoyez bien le bois par tout, qu'il n'y demeure des œufs, & puis regardez au pied du tronc qu'il n'y ait des chenillaux, qui ne peuuent filler, & qui se soyent là attraits & attachez entre les scions & les racines: s'il y demeure quelques bouchons au renouueau, ou que quelque bruine ou gaude en ait engendré de nouuelles, regardez au haut du iour leur repaire, & l'endroit où vous les verrez ensemble par monceaux, soit aux fourchons, ou sur les branches, auecques des vieux drappeaux, ou des fueilles larges enueloppees entre vos mains, abbatez-les, & les tuez bien diligemment, en pesant bien promptement auec les deux mains, & recouurez-y à plusieurs fois, en gardant qu'elles ne se laissent choir à terre, mais gardez qu'elles ne vous iettent la rosee au visage.

Contre trop grande fertilité de l'arbre.

Quasi seignee à l'arbre.

Quand l'arbre iette trop, il faut apres qu'il est deschaussé luy fendre plusieurs racines, non pas des maistresses, & faire sortir l'eau qui est dedans, si aucune y en a, qui vaut autant ou mieux que la seignee à l'homme: car par ceste medecine on renouuelle la vie à l'arbre.

Maladie de l'escorce de l'arbre.

Arbres boiteux.

La maladie de l'escorce de l'arbre vient de l'humidité du lieu où est la branche plantee, & aussi au cõtraire les arbres viennent apres boiteux, quand ils sont plantez en lieu trop sec. Pour garder les ieunes arbres francs en la pepiniere, & faire qu'ils proffitent

tent mieux, il les faut couurir la hauteur d'vn homme, de chaume ou de paille : & sera la couuerture soustenuë sur les perches en long & en trauers.

Pour haster l'arbre qui attend trop longtemps à porter fruict, faites vn trou de tariere en la plus grosse branche de sa racine, sans la percer tout outre: & au trou qu'aurez fait, mettez vn baston, & l'estouppez de cire: puis recouurez vostre pied, & l'arbre portera l'annee ensuiuant. Haster l'arbre à produire fruict.

Aux arbres qui ont esté plantez nouuellement & qui commencent à seicher, vous leur aiderez beaucoup, si vous les faites bescher & arrouser : & les doit-on defendre contre le chaud en leur aidant de chose qui leur face ombre, & contre le froid on les doit couurir de paille. Seicheresse d'arbre.

On fait mourir les vers auec fiente de pourceau, ou auec vrine d'hõme mise au pertuis où sont les vers: ou auec chaux vifue: mais si l'escorce est blessee, en plusieurs parts soit fenduë, aussi au pied de l'arbre vn peu, en sorte que l'humeur s'en parte. A faire mourir vers qui molestẽt les arbres.

Les vers se creent en temps humide dedans les fruicts à pepins: & en iceluy temps on doit percer l'arbre auec vne tariere tout outre pour le meilleur, le plus pres de la racine que lõ peut, à fin que l'humeur qui cree les vers, distille par là. Engendremẽt de vers.

Si les pommes cheent de l'arbre, fendez la racine, & mettez en icelle fente vne pierre vifue. Cheute des pommes de l'arbre.

Si les fruicts montent contre mont, lauez le pied de l'arbre d'eau de pourpier auec vinaigre, ou y mettez de la lie de vin, ou prenez deux parts d'huile d'olif, & vne part de poix noire, meslez ensemble, & puis les oignez, ou mettez cendre au pied de l'arbre, ou quelque vaisseau plein d'eau à l'entour d'iceluy, ou vn cercle couppé & oingt d'huile de petrole, ou vne cordelle enduite de sang de pourceau, meslé auec argent vif. Fruicts mõtants contre mont.

Pour faire mourir les fourmis d'alentour d'vn arbre, il faut recouurir la terre enuiron ledit arbre, & dessus mettre quelque quantité de suye de cheminee. Fourmis à faire mourir

Prenez aussi de la scieure de chesne, & en mettez largement au pied de l'arbre : & la pluie qui cherra, fera que les fourmis s'en iront, ou mourront. Quant est des autres accidens qui peuuent nuire aux arbres, comme gresle, brouillars, mousches, grenouilles, & autres tels inconueniens, voyez au second liure chapitre 155.

Garder & conseruer les fruicts des arbres, pour estre ostez & mangez en saison, & hors icelle. Chap. 47.

CE n'est pas tout de cultiuer l'arbre fructier, & biẽ l'auoir entretenu, qui n'en sçait garder & conseruer le fruict, ou pour le vendre en temps nouueau, ou pour l'vsage du mesnager & de sa famille, principalemẽt és endroits où les fruicts croissent plus delicats, comme au pays de Touraine, & pour ceste cause on le nomme le Iardin de France: parquoy nous traitterons vn petit mot de la maniere de garder & conseruer le fruict, & commencerons à l'amande.

Touraine iardin de France.

Amandes meures.

L'amande est meure, quand elle commence à se despouiller de son escorce Si elle est lauee en saumure, elle deuient blanche & dure longuement, & encore d'auantage, si incontinent elle est deseichee: si elle ne peut despouiller son escorce, la faut mettre quelque temps sur la paille, & incontinent apres elle la despouillera. Pour la garder long temps, mettez-la en lieu sec, & où le vẽt de midy ne souffle point.

Chastaignes.

Les chastaignes se garderont iusques au commencement du Printemps, si on les seiche premierement à l'ombre, puis on les met en lieux secs par mõceaux, ou en vaisseaux couuers de sablõ: aucuns les estendent sur des clayes, ou les enterrent dans du sablõ, de sorte qu'elles ne s'entretouchẽt point. Les autres les mettent dans des paniers ou corbeilles pleines de paille. Tu experimenteras si elles sont entieres, les iettant en eau froide: car si elles vont au fond, elles sont saines & entieres: si elles nagent par dessus l'eau, elles sont gastees, ou corrompues.

Chastaignes entieres.

Cerises.

Les cerises sont de garde, si les cueillez de l'arbre auant soleil leuant, apres les arrengez dans vn vaisseau qui aura au fond vn lict de sarriette: puis mettez les cerises par dessus, & encor par dessus d'autre sarriette, & les arrousez auec force vinaigre doux. Pareillement elles seront gardees auec des fueilles de chaume, disposee de mesme façon: elles sont aussi deseichees au soleil, ou cuittes en leur ius, & confites auec du sucre, pour estre long temps gardees.

Citrons à garder.

Si vous frottez les citrons cueillis auec leurs fueilles de plastre bien destrempé, vous les garderez toute l'annee sans estre gastez: si les cachez & couurez d'orge, ils ne pourriront point: ou si

ou si les enfermez en quelque vaisseau que ce soit, ou si les couurez de paille menue.

Le fruict qu'on appelle communément cornoille, ou corneille, pour estre gardé est mis dans vne bouteille de verre, ayant la gueule assez large, & plongé en sucre ou miel: de fait, que le ius où est cõfite la cornoille, sert beaucoup au flux de ventre, & pour exciter l'appetit. Cornoille. Contre le flux de vẽtre

Les coings se gardent fort bien en lie de vin, & encores mieux s'ils sont mis dans vn pot neuf bien couuert & enfermé en vn tonneau de vin, ou plongé au vin mesme. En ceste sorte les coings demeureront frais, & le vin sera fort plaisant. Aucuns les gardent en du foirre, ou de l'orge, ou des scieures de bois, ou fueilles de figuiers. Les autres les couurent de fueilles & de mortier argilleux, ou terre de potier, puis les seichent au soleil, & quand ils en veulent vser, ils cassent le mortier, & trouuent les coings tels qu'ils les y ont mis. Aucuns les mettent tous entiers au miel. Note toutesfois qu'il ne faut point garder les coings en vne maison où il y ait d'autre fruict, car par leur aigreur, & odeur, ils gastent & corrompent les autres fruicts qui sont aupres, & mesmement le vaisseau. Coings à garder. Nature des coings, maligne.

Les figues seront tousiours récentes, si vous les mettez en vn pot plein de miel bien couuert, de sorte qu'elles ne se touchent, ny le pot mesme: ou bien si les mettez en vne courge chacune à part, & pendez la courge en vn lieu ombrageux, où le feu ny la fumee ne puissent aller. Les seiches ne seront corrumpues, si les arrangez sur vne claye au four, apres que le pain en est hors, puis les disposez en vn vaisseau de terre neuf, qui ne soit poissé. Figues à garder vertes.

Les noix demeureront long temps entieres, si on les couure de paille, ou de leurs fueilles seiches, ou enfermé en vn coffre fait de bois de noyer: ou si on les mesle auec des oignons, ausquels ils ostent la plus grand part de leur acrimonie. Noix à garder entieres.

Lon dit qu'elles seront gardees vertes vn an entier, si estant cueillies vertes on leur oste leur cotte, & les plonge-lon en miel.

La grenade se garde dans l'huile douce, dans vn mollet, enueloppee & pendue au plancher en lieu biẽ estouppé, où la gelee ne donne point, ou mise en caue: mais garde qu'elle n'y chancisse. Grenades à garder.

Mais ce pendant pour les cueillir les faut toucher doucement auec la main, à fin de ne les blesser. Elles se gardent fort bien en sciage de chesne, en eau salee & saumure. Ou bien les faut plonger en eau bouillante, ou dans vn monceau de bled à l'ombre, iusques à tant que leur escorce soit endurcie.

Les pommes se gardent en vn lieu froid, ayant les fenestres Pommes à garder.

tournees deuers le Septentrion, qui soient ouuertes en temps serain: ou sur de la paille, ou dans de l'orge, ou dans vn pot ciré par dedans, & bien couuert, ou dans vn vaisseau de terre non poissé, qui soit percé au fond, & bien couuert par dessus, puis pendu à vn arbre tout l'hyuer, & les pommes demeureront telles comme elles y auront esté mises, Aucuns les enueloppent à part-soy de fueilles de figuier, puis les couurent de mortier d'argille blanche, & mortier sec, & les mettent au soleil.

Nefsles à garder.

Les nefsles sont gardees en des petits vaisseaux poissez, ou mis en des pots entre des grappes de raisins.

Oliues à garder.

Les oliues sont confites auec saumure, ou auec vne mixtion de miel, vinaigre & sel. Aucuns adioustent pouliot, menthe, anet, lentisque: les autres, des fueilles de laurier: les autres, de grains de laurier.

Poires à garder.

Les poires se garderont longuement, si lon poisse la queuë des poires, & les pend-on ainsi Les autres mettent les poires dans vn vaisseau neuf de terre, & y versent du vin cuit, ou du moust, ou du vin tant que le vaisseau est plein. Les autres gardent les poires couuertes de limeures, ou de scieures de bois. Aucuns les mettent auec fueilles de noyer seiches: ou bien en vaisseau de terre, qui ne soit gueres cuit, & y versent du vin & du moust, & estouppent bien le vaisseau, & le gardent. Aucuns les mettent en des fosses, en vn lieu pres duquel y a vne eau courante, Aucuns mettent par quartiers les poires de certeau, de rosette, & de bon-chrestien, & les nettoyent de leurs grains, & les deseichent au soleil, à fin que elles soyent bonnes au printemps.

Meures à garder.

Les meures, qui sont bien estouppees dans vn vaisseau de voirre, se gardent longuement: & faut les remplir par dessus de leur ius.

Citron & orenge à garder.

Le citron & l'orenge se gardent en la caue separez, ou dans la saumure de verjus, ou sans sel, ou par forme de confiture auec le sel, ainsi que l'oliue.

Pesches ou presses à garder.

Les pesches autrement dites presses, sont gardees en saumure ou vinaigre doux, ou bien leur noyau osté, sont deseichees au soleil à la sorte des figues. Aucuns le confissent auec du miel.

Cormes à garder.

Les cormes sont confites en vin doux: ou bien quand elles sont cueillies, on prend les plus dures, & les met-on adoucir en vaisseaux de terre, pleins ou presque pleins, enduits de plastre, & mis en vne fosse d'vn pied en profond, en lieu sec, & au regard du soleil, puis couuers de terre. On les peut aussi coupper par le milieu, puis les mettre seicher au soleil.

Prunes de damas à garder.

Les prunes de damas seront mises dans des vaisseaux, & par

dessus

dessus on iettera du vin nouueau ou du vin doux,& remplira-on les vaisseaux diligemment.

La maniere de faire les vins de fruicts, & specialement le Cidre & Peré. Chap. 48.

AVX pays où la vigne ne peut fructifier à raisõ de l'intemperature froide & inclemẽce de l'air,& où les fruicts en recõpense viennent singulierement bons & en grande abondance, encore que lon ait le moyen de faire le vin de grains, que lon nõme biere, toutesfois pour moins de frais,& plus grande commodité lon fait vins des fruits: lesquels aussi retiennent en particulier le nom des fruicts desquels ils sont exprimez.

A sçauoir, vin pommé, celuy qui est fait de pommes, encores que les Normans,& autres pays voisins l'appellent cidre ou citre, comme ayant vne odeur ou excellence semblable au citron. Vin peré, qui est exprimé de poires, vins de cormes, de coings, de grenades, de meures, d'espinne-vinette, de prunelles, ceux qui sõt tirez de tels fruicts. En quoy faut obseruer que tous fruicts ne sont propres à faire vin, mais seulement ceux qui ne se pourrissent facilement,& ont grande quantité de suc vineux, tels que sont ceux qu'auõs maintenãt declaré. Ains lon n'exprime vin de cerises, d'autant qu'elles sont faciles à se corrompre & pourrir bien tost, ny aussi d'amandes, de noix communes, d'auelaines, de pinons,& autres tels fruicts: parce qu'ils rendent vn humeur huileux,& non vineux. Pommé. Cidre. Peré.

La maniere donc de faire tels vins en general est, de cueillir les fruicts non du tout meurs,& les deseicher quelque peu au soleil, pour faire exhaler leur humeur plus aqueux, puis les casser & froisser auec meules ou autres tels instruments pesans, & apres les mettre soubs le pressoir: faut toutesfois remarquer ceste particularité en d'aucunes pommes, lesquelles tant plus meures & long temps sont gardees, tant meilleur & plus de vin elles rendent, encore qu'il ne soit de longue duree. Au contraire les poires, lesquelles sont sauuages rendent plus de vin & de meilleur goust,& de plus longue garde que les priuees. Quand le suc est exprimé des fruicts, doit estre mis en tonneaux, pour y bouillir quelque temps,& estre gouuerné de la façon qu'on a accoustumé de gouuerner le moust,& vins nouueaux.

Les vins des fruicts qui sont en vsage plus cõmun, sont le põ-

mé & peré, lesquels comme ils sont exprimez de diuerses sortes de pommes & de poires, aussi sont differents entr'eux.

Façon de pommé.

Pour faire le pommé, faut que les pommes ne soient sauuages, mais franches & priuees, sur tout ayët la chair dure & solide auec beaucoup de suc, d'odeur plaisant, d'vn goust gracieux & de belle couleur. Vray est qu'il est fort difficile de trouuer toutes ces marques en toute sorte de pommes: aussi les vins qui sont exprimez des pommes n'ont pareille bonté. Faut ce neantmoins que la pomme de laquelle doit estre fait le pommé, ait sur tout la chair dure & solide, auec beaucoup de suc: qui est cause que les pommes de cour-pendu, passe-pommes, franc-estu, encores qu'elles soient franches, d'odeur plaisant, & de goust gracieux, ne sont propres à faire pommé, à raison de la tendreté & delicatesse de leur chair. Les meilleures pour faire pommé sont pommes d'heroët, de rouueau, de malingre, de rambure. Lon peut aussi faire pommé de pômes sauuages: mais tel pommé, encores qu'il soit de meilleure garde que celuy qui est fait de pommes franches, toutesfois n'est tant gracieux, ny tant proffitable pour l'estomach.

Façon de peré.

Le peré est de plusieurs sortes: car ou il se fait de poires rudes & sauuages, nullement cultiuees par planter, enter, ou autre maniere de culture. Et tel peré est de bône garde, voire iusqu'à trois ou quatre ans, meilleur à la fin qu'au cômencement. Ou il se fait de poires frâches, tendres & delicates, qu'elles sont poires de bô chrestien, de nostre-dame, de rosette, de hastiueau: & tel peré est plaisant pour quelque temps, mais quand il a passé deux ou trois mois, il deuiët tout insipide & esuenté. Ou il se fait des poires cirettes, iaunes & biẽ cultiuees, quelles sont les poires musquettes, à deux testes, robert, de finjor, bergamottes: & tel peré est appellé des Normands cerele, autrement carisi, fort plaisant & gracieux, toutesfois de mediocre duree, & facile à se corrompre & prendre esuent.

Cerele. Carisi.

Le bon mesnager ne sera content d'auoir exprimé son pommé, peré & cerele: car il amassera incôtinent le marc des pommes & poires, lequel mettra en tonneau, iettera eau de fontaine par dessus, & en fera despence: bruuage propre pour estancher le soif de ses laboureurs.

Despence de pômé & peré.

Vin de prunelles.

Lon peut faire aussi vn vin de prunelles, qui sont prunes sauuages: si on les met en vn tôneau, & iette-lon eau par dessus, laissant ainsi le vaisseau quelque temps bien estouppé, sans y toucher: tel vin a la couleur & saueur de quelque vin aspre, propre ce neantmoins pour appaiser la soif aux alterez.

Quelque,

Quelques singularitez de confire des fruicts pour la reserue de toute l'annee. Chap. 49.

POVR faire codignac, pren des coings, & les nettoye, & apres en auoir osté les grains, fais-les bouillir en eau fraische, tant qu'ils se viennent à ouurir & creuer (si tu n'aimes mieux les auoir couppez par quartiers) puis les passe par vn tamis biē net, qu'il n'y demeure sinō le pl⁹ gros: à huict liures de la moëlle ain si passee, mets trois liures de sucre fin, mesle le tout ensemble, puis fais bouillir à petit feu, en mouuant tresbien d'vne espatule de bois large, tāt que le tout soit bien cuit: ce que cognoistras quād tu verras que rien ne tiēdra plus au vaisseau, car alors il sera cuit à perfection: si tu y veux adiouster des espices, comme canelle, clou de girofle, noix muscade & gingēbre, les faudra ietter sur la fin de la decoction, & les remuer auec la spatule. En mesme façō tu pourras accoustrer des pesches, poires, & autres fruicts. Codignac.

Pour faire vn codignac laxatif, tel qu'est celuy de Lyon, voyez au 26. chapitre de ce liure.

Pour faire bonnes confitures de chair de coing, faut premierement nettoyer les coings de leurs pepins, & les mettre peu à peu en eau claire, pendant qu'on les nettoye, à fin qu'ils ne deuiennēt noirs: tandis faut mettre le pot au feu, à fin qu'il bouille, puis ayant pesé les coings, les faut mettre au pot, & les laisser tāt bouillir qu'ils s'ouurent vn peu: apres, les oster & mettre dans vne terrine, pour les rompre & piler d'vne cueillier de bois: puis les passer par vn tamis, & adiouster à chacune liure de chair de coing, demie liure de sucre bien puluerisé, & faire cuire le tout ensemble à petit feu clair, dans vne poille d'arain large, le meslāt tousiours, à fin qu'il ne se brusle, & apres que ladite paste sera cuite, la faudra mettre en boiste pour l'vsage. Confiture de coings, & de noix vertes.

Pour confire noix, prēn premierement des noix petites, tendres & vertes, auec l'escorce, & y fais des petits trous, puis mets-les tremper en eau par onze ou douze iours, plus ou moins: nettoye-les tresbiē de la petite peau qui se presentera sur la cocque sans les peler, & les mets bouillir en sucre clarifié fort lōguemēt, de fait que souuent y pourras adiouster du sucre clarifié, à cause qu'il se consomme à la longue cuisson: finalement les mettras en vaisseaux auec espices faites de clou de girofle, gingembre, & ca-

nelle, mais n'y mets gueres de clous de girofle, car ils les rendroient trop ameres. Autre maniere de les confire, pren noix vertes, enuiron le mois de May ou de Iuin, auant qu'elles ayent l'escorce dure, pelle-les,& les mets tremper neuf iours durant (plus ou moins, selon que tu cognoistras qu'elles s'attendriront) en eau pure, que tu changeras tous les iours trois ou quatre fois, fais-les cuire par apres pour les attendrir d'auantage: cuittes, seiche-les à l'ombre du soleil, ou les essuye auec vn linge, puis pique les de canelle, & de clou de girofle: finalement mets-les cuire en sucre clarifié, iusques à tant que tu cognoistras que le sucre clarifié aura acquis consistēce de sirop: puis les mettras en vaisseaux d'estain ou de terre faits au propre, auec le sirop ou elles auront cuit. Aucuns en font autrement, ils cueillent noix encore vertes, & les piquent auec la pointe d'vn fuseau, ou autre semblable instrument de bois, non de fer (car le fer les noirciroit d'auantage) les font tremper en eau souuent changee, les cuisent iusques à les attendrir: attendries, les iettent incontinent en eau froide pure: refroidies, les nettoyent d'vne petite peau qui se presente dessus leur cocque, & auecques vn linge les essuyent: finalement les piquent auecques cloux de girofles & canelle: les mettent ainsi en vaisseaux, & les couurent auec sirop pour les cōtregarder. & s'il aduient que quelque peu de temps apres le sirop soit trop liquide, la font cuire derechef, puis le remettent au vaisseau: par ce moyen lon peut faire que les noix demeureront tousiours vertes selon leur naturel.

Cōfiture de escorce d'orenge.

Pour confire escorce de citron & d'orenges, pren grosses escorces d'orenges, ou de citron, ou de poncilles, taillees en quatre ou six pieces, nettoye-les de leur chair & pepins, mets les tremper en lexiue claire par l'espace de neuf iours, en les changeant de lexiue au cinquiesme iour: les neuf iours passez mets-les encores tremper en eau claire, iusques à tant qu'elles s'adoucissent, & ayent laissé leur amertume, mesmes qu'elles semblent transparantes, car alors elles auront assez trempé: apres fais les cuire en vn vaisseau net d'airain ou plombé, auec eau de fontaine, tāt que elles puissent attendrir: apres qu'elles auront ietté toute leur aquosité, mets-les tremper vingtquatre hures en iulep, fait d'vne partie de sucre & de trois parties d'eau, puis fais-les y cuire à petit feu assez competemment: tire-les de ce iulep, & les mets en vn vaisseau de voirre, iettant par dessus iulep rosat assez espais, pour leur donner quasi vne cruste: tu les pourras, si tu veux, aromatizer auec vn peu d'ambre & de musc.

Cōfiture de

Pour confire pesches entieres, faut faire cuire les pesches en iulep

en iulep assez aqueux, non pas pour les faire cuire exactement, mais pour les purifier seulement de leur aquosité qu'elles ont en grande quantité: puis en vn autre iulep plus cuit, les cuire parfaictement, iusques à tant qu'elles soient amollies: finalement les mettre en vaisseau de terre, & les couurir de sirop où auront cuit: pour la reserue, on les pourra aromatizer auec vn peu de canelle ou de musc. Ceste maniere de confire pesches entieres, est generale pour confire entiers tous autres gros fruicts, comme coings, poires, pommes, abricots, alberges, & auant-pesches. pesches, d'abricots, d'alberges, de poires, de pommes, d'auãt-pesches.

Pour confire cerises, faut premierement coupper la queuë des cerises à moitié, puis les faire cuire dãs leur ius auec du sucre en telle proportion, que pour chacune liure de cerises lon mette demie liure de sucre, apres qu'elles seront assez cuittes les faut mettre en vaisseau de voirres, & ietter dessus le sirop où elles auront cuit: toutesfois si le sirop semble encore aqueux, le faudra faire cuire exactement. Ainsi tu pourras confire prunes, cormes, espine-vinette, verius, & autres tels petits fruicts. Cõfitures de cerises, cormes, espine-vinette, verius.

Pour faire paste de prunes, il les faut premierement faire bouillir en vn peu d'eau, les remuãt souuẽt, à fin qu'elles ne bruslent, puis les faut passer par le tamis & les poiser, & pour chacune liure faut mettre quatre onces de sucre, remettant tout ensemble cuire derechef, & les remuer souuẽt, les laissant ainsi tant que l'escumé de dessus sera du tout cõsommee: ce fait, les faut dresser ainsi chaudes où lon veut, puis les mettre au soleil, les y laissant l'espace de trois iours, puis les faut serrer: mais quand elles moisiroyent, ou qu'il y eust de l'eau dessous, il les faudroit derechef remettre au soleil. Ceste formule de faire pourra estre vniuerselle, pour faire paste de tous autre fruicts, comme poires, pommes, cerises, pesches, sauf qu'il faudra auoir esgard à la quantité du sucre, laquelle sera plus grande ou moindre, selon l'humidité des fruicts que lon voudra confire en paste. Paste du prunes & autres fruicts.

Pour garder pesches ou autres fruicts, pren les pesches ou autres fruicts que tu veux garder, quand il fait beau temps & sec, & les ouure par le milieu, & en oste le noyau, & les mets tout vn iour seicher au soleil: puis pren du sucre bien cuit & bien purgé, & les en frotte, & les mets derechef le iour suiuant au soleil, & les en frotte autant de fois qu'elles seicheront, iusques à tant qu'elles ayent fait leur cruste, puis les garde à ton plaisir Garde de pesches & autres fruicts.

Pour accoustrer des oliues en vn iour, pren des oliues vertes, & les couppe vn peu d'vn costé, puis les mets en eau auec chaux & cendres, bien entendu toutesfois qu'il faut prendre deux fois autant de cendres que de chaux, & les laisse ainsi trem- Garde d'oliues.

per l'espace de vingtquatre heures, apres tu les osteras & les laueras quatre où cinq fois en eau tiede, puis les mettras en vn vaisseau de pierre ou de verre, auec eau salee, & les garderas ainsi.

Confiture d'oliues. Pour confire des oliues, mettez tremper l'espace de six iours en eau de mer oliues blanches, & mettez les en vn vaisseau: & par dessus versez du moust tout frais, & n'emplissez pas fort le vaisseau, à fin que le moust quand il bouillira, ne se respande par dessus: & apres qu'il aura bouilly, faudra boucher le vaisseau aucuns y mettent auparauant vne poignee de sel, & puis versent le moust & les oliues apres, & quand le moust a bouilly, ils estouppent le vaisseau.

LA MANIERE DE FAIRE LES HVILES.

Qu'il y a trois facons de preparer les huiles. Chap. 50.

Chap. 145. AV second liure où nous traittions de l'oliuier, auons promis de discourir briefuement la façon & maniere de faires les huiles: chose certainement fort vtile au seigneur de nostre maison chãpestre: car ie puis asseurer que l'huile n'est moins proffitable à la vie humaine, ny de moindre fruict & rapport que le vin: ains la maison rustique ne pourroit estre enrichie ny douee de toutes les perfections que desirons en elle, si elle n'est feconde & fertile en huiles: ne sera donc hors de propos, si apres auoir parlé assez amplement des iardinages & vergers, nous traittõs sommairement la maniere de faire les huiles: ce qu'auons reserué pour ce passage, à fin de declarer le proffit qui prouient des oliues & autres fruicts semblables, desquels le bon mesnager a coustume de tirer huile.

Trois manieres de faire l'huile. Or pour parler de l'huile en general, l'huile se fait par trois manieres. La premiere par expression, qui est la plus commune & principale. La seconde par impression. La tierce par distillation ou resolution, ainsi que les eaux distillees: nous parlerons seulement des deux premieres en ce lieu, & reseruerons le tierce pour autre voyage.

Comment on fait l'huile d'oliue.
Chap. 51.

LA maniere de faire l'huile par expression, appartient non seulement aux fruicts des oliuiers, mais aussi à plusieurs autres fruicts & semences : comme noix commune, amandes, noix muscade, semence de lin, de cheneui & autres tels, desquels nous parlerons cy apres. Toutesfois par ce que le fruict de l'oliuier réd plus d'huile que nul autre fruict ou semence, l'oliue a merité ce renom d'excellence par dessus tous les autres fruicts, que les liqueurs grasses & vnctueuses des autres fruicts & semences, n'auroyent autre nom que celuy qui appartient de droict à la liqueur qui est exprimee de l'oliue : à raison dequoy quand nous parlons de l'huile d'oliue, nous disons seulemen huile, mais quand faisons mention des autres huiles, nous adioustons le nom du fruict ou semẽce de laquelle l'huile est exprimee : comme huile de muscade, huile d'amandes douces, & ainsi des autres Parquoy commencerons à descrire la forme & maniere de faire l'huile d'oliue.

Huile par expression.

Huile nom propre à la liqueur de l'oliue.

Apres donc que tu auras recueilly tes oliues, & disposé à la façon qu'auons descrit au second liure, traittans de l'oliuier, aduise diligemment si le lieu où lon doit pressurer & faire l'huile, est garny de toutes ses choses necessaires : à sçauoir de cuues ou tonneaux pour y mettre les diuerses sortes d'huiles : de cuilliers de fer pour puiser & survuider l'huile, des couuercles pour couurir les vaisseaux : des esponges grandes & petites, des pots à porter l'huile hors : des cordes de chanure & de genest, & de plusieurs autres choses qui doiuent estre preparees & apprestees deuant que faire l'huile, ainsi que deuant la vendange. D'auantage, regarde soigneusement que les meules, tordoirs & pressoirs soient bien nets, mesmes tous autres instruments qui seruent à faire l'huile, que tu ayes fait suffisante prouision de bois, pour faire bon feu, à fin d'eschauffer long temps au parauant le lieu où sera le pressoir, si d'auenture il n'est assez chaud par l'assiette du lieu : car toutes liqueurs oleuses se dissoudent & fondẽt par chaleurs, & se reserrent par froidure : & pour ce regard seroit bon que ton pressoir eust le iour & clarté du midy, à fin que n'eusses affaire de feu, ne de lampes quand on pressurera ton huile. Toutes ces choses ainsi preparees, que tes seruiteurs & manouuriers espluchent & nettoyent les oliues, puis quand elles seront bien nettes,

Chap. 145.

Ce qu'est necessaire auãt que faire l'huile.

Meules. Tordoirs. Pressoirs.

Soleil de midy necessaire au pressoir à l'huile.

qu'ils les portēt incōtinent au pressoir, sous lequel ils les mettrō entieres dans des paniers neufs de saulx (car le saulx dōne grande beauté à l'huile) à fin qu'elles soient pressurees tant à loisir & doucement que lon pourra. Toutesfois seroit bon auant que les mettre sous le pressoir, leur rompre la chair & l'escorce auec meules tournees tout doucement: à fin que le noyau qui gaste & corrompt le goust de l'huile, ne soit rompu: puis les ramollir & mouldre plus fort sous le pressoir, en y mettant quatre liures de sel entier en chacū boisseau d'oliues, & puis presser l'os ou noyau de l'oliue à part.

Le saulx dōne couleur à l'huile.

Celuy qui aura charge de vuider l'huile, mettra à part en des vaisseaux propres à ce les trois sortes d'huiles qui auront esté distillees. Car seroit grand dommage de mesler le second pressurage, & encor plus le tiers, auec le premier. Car celuy qui est issu & coulé du pressoir, non gueres estraint & pressuré, est beaucoup de meilleur goust que le second, & tel huile est appellé virginal, fort beau & propre pour vser auec les viandes: le second peut estre propre pour les oignements & autres vsages semblables. Le tiers pour brusler és lampes. Encor sera il bon quand l'huile sera vn peu rassise en ses cuuettes, la verser en d'autres, car plus l'huile est esuentee & remuee, tant plus est claire & sans lie.

Trois sortes d'huile d'oliue.

Huile virginal.

Les muis & vaisseaux où lon met l'huile doiuent estre bien poissez & gōmez, bien nettoyez s'ils sont vieils, auec lexiue tiede, & essuyez d'vne esponge pour y receuoir l'huile trēte iours apres qu'il sera faict, à sçauoir apres que la lie sera descendue.

Vaisseaux à huile.

Le cellier où serōt mis les vaisseaux à huile doit estre en quelque lieu froid: car comme toutes liqueurs se dissouldent & fondent par chaleur, aussi elles se reserrent par froidure, ains l'huile de sa nature se garde fort bien en lien froid & sec, d'autant que chaleur & moitteur luy sont contraires: à raison dequoy les huiliers commandent sur tout que lon ne face feu ny fumee pres les pressoirs & celliers à l'huile: par ce que le goust de l'huile se corrompt par la fumee & par la suye: pour ce regard faut, s'il est possible, que les celliers à l'huile soiēt deuers Septentrion, à l'opposite des vents chauds, mesme que l'huile soit mise en vaisseaux de voirre ou pots de terre, tels que sont les pots de Beauuais, principalement l'huile qui est faicte d'oliues verdes & non meures, que lon appelle huile omphacin.

Cellier à huile.

Septentrion pour les celliers à l'huile.

Huile omphacin.

Huile gelee.

Si en hyuer l'huile se gele auec sa lie, il y faudra mettre du sel recuit: car il dissout & degele l'huile, & le separe de tout le mal qui y peut estre, & ne faut craindre qu'elle soit sallee: car encore qu'y mettiez beaucoup de sel, toutesfois l'huile n'en prēd aucū goust.

Pour garder l'huile de rancir, faites fondre cire auec huile, en esgale quantité, & y meslez sel fricassé, puis iettez le tout dans le tonneau à l'huile: ceste mesme mixtion est bonne pour luy remedier, s'il est desia rancy: autant en fait l'anis ietté dans le vaisseau. Garder huile de rancir.

Si l'huile est trouble & impure, la faut purifier au soleil ou au feu, ou ietter dans le tonneau eau bouillante, moyennant que le vaisseau ne soit fragile. Huile trouble.

Si l'huile est pleine d'ordure, fricassez du sel, & le iettez tout chaud dans le tonneau: autant en fait la noix de pin bruslee, ou la lie d'huile torrefiee, & iettee dans le vaisseau à l'huile. Huile orde.

Si l'huile a acquis quelque puanteur, ou autre mauuais odeur, pilez oliues verdes, & les iettez dās l'huile sans leurs noyaux, ou iettez mie de pain d'orge, meslee auec grains de sel, ou faites tremper dans l'huile fleurs de melilot. Huile puāte

Si l'huile est corrompue ou pourrie, pendez dans le tonneau vne poignee de l'herbe de coriandre, & iterez cela par plusieurs fois, si voyez que la pourriture ne s'en aille: ou pour le mieux, chāgez l'huile de vaisseau: ne sera aussi mal fait, pour corriger ce vice, prendre raisins, & apres auoir osté leurs pepins les piler ensemble, & en faire des pastilles, puis les mettre dans le vaisseau, & dix iours apres changer l'huile de vaisseau. Huile pourrie.

Vous rendrez l'huile fort claire & luisante, si vous pilez l'escorce & fueilles de l'oliuier auec sel, & mettez le tout dans vn petit nouët que pendrez dans tonneau. Huile claire

Pour rendre l'huile bien odorante, prenez huile virginal, qui est la premiere huile qui est distillee sans meule au pressoir, là dedans iettez poudre menue faite de fueilles de laurier, racines d'aunee & de souchet, racines de flambes ou d'autres choses odorantes, telles que voudrez, le tout bien deseiché & pulueriſé subtilement, remouuez bien le vaisseau: puis mettez-y sel subtilement pulueriſé, & exposez par l'espace de quinze iours le vaisseau au soleil, ou bien mettez le vaisseau biē couuert, de crainte q̄ l'huile ne s'esuante, dans vn chaudron plein d'eau bouillāte, laissez-le là l'espace de trois heures bouillir à petit feu, puis retirez-le, & le laissez reposer quelque temps, iusques à tant que voyez le tout estre incorporé: puis coulez l'huile, & reseruez-la en quelque vaisseau bien estouppé pour vostre vsage. Huile odorante.

Au reste faut sçauoir que comme le fond au miel, le milieu au vin, aussi le dessus en l'huile est tousiours le meilleur. Huile bonne au dessus du tonneau.

Quant aux proprietez de l'huile, elle a singuliere vertu applique par le dehors, comme pouuons cognoistre par la responce de Democritus, lequel interrogué comment il seroit possible Vertus de l'huile. Democritus

de viure longuement, & entretenir son corps longue espace de tēps en bō estat, dict, Si vous munissez le dehors du corps d'huile, & le dedans de miel. C'est pourquoy ce grand capitaine Annibal cōmāda à ses soldats, au passage des monts, de munir leurs corps d'huile pour les defendre contre les froidures.

Annibal.

Lascher le ventre.

Hebeter les venins.

Quant à l'interieur & dedans du corps, l'huile n'y a moindre vertu qu'au dehors, par ce que prise par le dedans elle lasche & emollist le ventre, hebete la malignité des venins, & les fait euomir subitement: mesme si quelque venin ou cautere appliqué sur la peau du corps commēce à y faire vlcere ou escharre, pour domter ceste malignité, rien n'est meilleur que d'y faire vn petit liniment auec huile recente.

Vin esuenté.

L'huile espandue sur le vin, ou quelque autre liqueur empesche qu'il ne s'esuente ou corrompe.

Huile ennemie aux plātes.

L'huile est du tout ennemie des plantes, principalement des courges & concombres, lesquels viennent incōtinent à mourir, si lō approche pres d'eux quelque vaisseau d'huile, ou que celuy qui les cultiue soit huileux, comme auons dict au second liure.

Vertus de la lie d'huile.
Ciment.
Appetit aux bœufs.
Chasser les teignes.
Galles de brebis.
Feu sans fumee.

La lie d'huile est fort bonne pour faire ciment à pauer l'aire des greniers à bled, car tel ciment chasse les souris: pour garder de rouille tous vtils & instruments de fer: pour donner appetit aux bœufs, en arrousant leur fourrage de lie d'huile: pour arrouser le fond du coffre où lō retire les habits, car la lie d'huile chasse les teignes: pour polir & esclarcir le mesnage de bois: pour garder les brebis d'estre galleuses, en les frottāt auec lie d'huile, mesme pour rendre saines celles que sont galleuses. pour faire ardre & flamboyer les bois sans fumee.

Comment on faict par expression les huiles des autres fruicts & semences. Chap. 25.

Huiles par expressiō de plusieurs fruicts & semences.

IL y a plusieurs fruicts & semences qui par expression rendēt vne liqueur oleuse, ainsi que l'oliue, comme noix royalles, auelaines, noix muscade, amandes, tāt douces qu'ameres, noix d'inde, anacardes, noyaux de pesches, d'abricots, de cerises, de prunes, de pistaches, graines de lin, de nauets, de seneué, de cheneui, de citron, d'orenge, de pommes, de poires, de concombres, de courges, de melōs, citrouilles & autres semblables, desquels nous parlerons en particulier, à fin que nous entendiōs quelle forme il faut tenir à les preparer.

Huile

Huile d'amandes douces est ainsi preparee: Pelez les amandes apres qu'elles auront trempé quelque temps en eau tiede: puis pilez-les en vn mortier de pierre ou de marbre, auec vn pilon de bois, & les redigez par masses ou petits pains, que pestrirez & manierez auec les mains à la vapeur de l'eau chaude assez lõg tẽps, si n'aimez mieux les eschauffer sur cẽdres ou arenes chaudes l'espace d'vne heure, ou au soleil l'espace de cinq heures, ou les mettre dans vn vaisseau de verre qui sera eschauffé à la vapeur d'vne eau bouillante en vn chaudron: puis les mettrez dans vne estamine ou sac de chanure, pour les pressurer sous vn pressoir, ou entre des presses, desquelles aurez chauffé les ais: faut toutefois noter en ceste part que les amandes ne sont tousiours pelees auant qu'en tirer l'huile, par ce que souuentesfois lon n'a pas le loisir de les peler: combien que ce soit le meilleur de les peler, à fin que l'huile en vienne plus pure: mesmes les peler plustost auec le cousteau que les trẽper en eau chaude ou froide, de crainte qu'à raison de la mistion de l'eau il n'en sorte grand' quantité d'huile aqueuse & mal plaisante. Apres que les amandes auront esté ainsi exprimees, lon peut faire cuire le marc sous les cendres, & en vser au lieu de pain: faut obseruer que telle preparation d'huile d'amandes douces est propre seulement à l'huile que lon prend par la bouche, pour appaiser les trenchees aux femmes nouuellement accouchees, ou pour mitiger les douleurs coliques & nephritiques, si on la boit auec deux onces de vin blãc, ou d'eau de vie: & telle huile se tire souuentesfois sans feu, & sans autre chaleur quelconque: quelquesfois on fricasse les amandes pour les desecher legerement, puis on exprime l'huile.

Façon d'huile d'amãdes douces.

Marc d'amãdes douces.

Ius d'amandes douces.

Trenchees.

Colique.

Nephritique.

Il y a deux autres sortes d'huile d'amandes douces: l'vne qui est dediee pour faire liniments aux parties exterieures dolentes: l'autre de laquelle se seruẽt les parfumeurs, lesquelles deux sortes sont faites d'amandes douces, vieilles & entieres, fort oleuses, à raison de leur vieillesse, que lon pressure auec meules ou presses, estant closes & enfermees dans vn sac ou estamine.

Huile à faire liniments

Huile d'amãdes douces, pour les parfums.

Ainsi sont faites les huiles d'amandes ameres, de pistaches, noix cõmunes, noix auelaines, noix indiques, des noyaux de põmes de pin, de pesches, de cerises, des semences de courges, concombres, melons, palme Christ, cheneui, lin, pauot, hannebane, safran bastard, dit autremẽt carthame, herbe aux pouls, & autres fruits & semẽces oleuses: en obseruant tousiours que l'expressiõ en soit faite chaudement, à sçauoir que les ais des meules ou pressoirs soient chauds, ou les semences eschaufees.

Huile d'amãdes ameres. de pistaches d'auelaines, &c.

Huile laurin doit estre ainsi preparee. Prenez grains de lau-

Huile laurin

rier meurs & recẽts, pilez-les, & redigez par masses ou petits pastilles, faites-les bouillir en eau dãs vn chaudron : puis exprimez les sous le pressoir, & laissez distiller l'huile dãs vn vaisseau plein d'eau, autremẽt meslez egale portiõ de grains de laurier & d'olives, pilez les ensẽble, & en exprimez huile. L'huile laurin est souueraine pour mettre és clysteres pour les douleurs coliques, & pour en faire linimẽts és tumeurs froides, paralysie, horreurs de fieures quartes, & affections froides de nerfs. De mesme façõ lon peut faire huile simple de grains de meurte, geneure, letisque, terebinthe, de lierre, qui est aussi singuliere à faire linimẽs pour les gouttes froides, & mẽbres endormis. Quelquesfois lõ prẽd egale portiõ de grains de geneure & de laurier, que lon fait tremper en vin, puis lõ exprime l'huile: lon peut aussi faire bouillir en huile les grains de laurier, puis les exprimer, ou bien sans autre mistion ny preparation, lon met dans vn sac des grains meurs & verds de laurier, desquels sous la meule ou pressoir on tire huile.

Colique. Tumeurs froides.

Huile de meurte, geneure, létisque, terebinthe, de lierre

Huile muscade.

Huile muscade est ainsi faite, mettez noix muscades par morceaux, pilez-les auec pilõ de bois, puis les exprimez entre meules chaudes: ou bien diuisées par petits morceaux, faites-les tremper trois iours en fort bon vin, puis deseichez-les à l'ombre du soleil l'espace de deux iours, apres eschauffes-les mediocremẽt dãs vne poelle sur le feu, en les arrousãt d'eau rose, & incõtinẽt exprimez les sous le pressoir. Faut noter qu'en ceste maniere d'huile, qui se fait par expresſion, lon est contraint quelquesfois d'arrouser les matieres d'eau ou de vin, pour en extraire plus facilement & plus grande quantité d'huile, comme nous voyons estre fait à l'expression des amandes douces, esquelles quand quelques fois elles sont trop seiches, lon adiouste quelque peu d'eau : aux autres du vin, comme és huiles laurin, muscade, geneure & semblables.

Comment on fait les huiles par impreſsion. Chap. 52.

Huile faites par impression.

LES huiles faites par impreſsion sont communément composees d'huiles d'oliues, par ce qu'entre autres est plus temperee, ains acquiert plus facilement, & retient plus exactement la qualité des ingredients soient chauds ou froids: vray est que quelquesfois au lieu d'huile d'oliue lon se sert d'huiles d'amandes douces, ou d'auelaines, ou de camamille, ou d'autres, selon que l'occasion des choses le requiert, comme tu pour-

ras cognoistre par la particuliere descriptiõ de telles huiles. Quoy qu'en soit, à faire les huiles par impressiõ faut cõsiderer trois choses: la chaleur, qui est cause efficiẽte de la façon de l'huile: la qualité des ingredients, & la quantité d'iceux.

Trois choses à considerer pour faire les huiles par impression.

Quant à la chaleur, soit du feu, ou du soleil, ou d'autres choses qui rẽdent chaleur, elle doit estre proportionnee selon la qualité des substãces & matieres tendres ou dures: car les fleurs ne demãdent si grande chaleur que les fruicts ou racines, d'où aduiẽt que pour la composition de telles huiles, on se contente bien souuent de la chaleur du soleil, ou d'vne eau bouillãte qu'on appelle bain de marie, autremẽt double vaisseau. Et quãt à moy, mon aduis est, que pour la preparation de ces huiles, il ne se faut seruir de feu de charbon, ny d'autre sorte de feu, mais plustost du bain de marie. Car cõme par la chaleur douce & amiable du bain de marie, toutes les parties des ingredients sont gardees, & l'huile est bien preparee & digeree: aussi par la grande chaleur d'vn feu violent, s'ensuit plustost vne exhalatiõ ou combustion des choses oleuses que vne digestion. La preparation dõc de telles huiles, qui ont besoin de plus vehemente chaleur que du soleil, sera beaucoup meilleure, si tu mets les matieres dont tu veux tirer l'huile en vn vaisseau de voirre ou d'estain, pour estre infusees là dedans en l'huile, meslee auec vin ou eau, ou autre liqueur conuenante, ou sans liqueur selon que la nature des ingredients & la chose presente le demande. Puis, que ce vaisseau soustenu de quelques brindelles de balay ou de paille, trempe trois iours entiers au bain de marie, c'est à dire dans vn chaudron plein d'eau vn peu bouillante: ou pour le mieux, que le vaisseau ne trempe dans l'eau, mais plustost reçoiue seulement la vapeur de l'eau bouillante au chauderon: les trois iours passez pourras exprimer les choses que tu auras fait infuser, & les couler & espraindre par vn coulatoire de forte & grosse toille: en apres y remettre d'autres nouueaux ingredients s'il est besoin, à sçauoir iusques à tant que les liqueurs qu'on aura meslé auec l'huile, ou l'humidité qui prouiẽdra des ingredients sera consommee, & que l'huile semblera auoir acquis entierement les vertus des ingredients, puis les couler & espraindre comme deuant. Voyla la maniere que lon doit tenir à bien preparer les huiles par impression: vray est qu'à moins de frais & bien plustost on les pourra preparer, en mettant les matieres dans vne grand poelle d'erain sur vn feu de charbon, là où ils boulliront à petit feu, iusques à tant que la liqueur qu'on aura meslé auec l'huile, ou l'humidité des ingredients en soit consommee, puis on les coulera & espraindra à la façon qu'auons dit cy deuant.

Chaleur.

Huile de fleurs.

Faire les huiles par impression au bain de marie.

Cognoistre si l'huile est faite.

Au surplus lon cognoistra que l'huile aura attiré entierement les vertus des ingredients, & que les liqueurs qu'on aura meslé auec l'huile, ou que l'humidité des ingrediens sera consumee, si auec vne spatule ou baston de bois, lon prend quelques gouttes d'huile que lon iette dans le feu : car si elle s'enflambe incontinent, c'est signe qu'elle est pure: si elle pette, encore a elle quelque humidité de reste. D'auantage en bouillant dans le chauderon elle pete auec l'humidité, & fait des bouteilles: apres que l'humidité en est consommee, elle est paisible & tranquille, mesmes vne goutte d'huile espandue sur la main, si elle a de l'humidité, elle le demonstre assez, car elle nagera par dessus l'humidité.

Qualité des ingredients. Froids. Chauds. Tendres. Durs. Huiles froides.

Quant à la quantité des ingredients, elle consiste principalement en ce que les ingredients sont froids ou chauds, tendres ou durs: s'ils sont froids, est besoin de faire plusieurs permutations d'iceux d'ans l'huile, à fin d'imprimer à l'huile la vertu froide des ingredients. Car combien que l'huile d'oliues soit temperee, toutesfois elle tend plus à chaleur & nature de feu qu'autrement, à raison dequoy faut necessairement changer plusieurs fois les choses infusees, & remettre d'autres en leur lieu : mesme sera bon pour ce ragard lauer l'huile en quelque eau, cõme nous dirons en l'huile rosat : si les ingredients sont chauds, suffit vne seule permutatiõ d'iceux pour la cõposition des huiles chaudes à raison de l'affinité & accord de l'huile auec les choses chaudes,

Huiles chaudes. Ingredients tendres ou durs.

Si les ingredients sont durs & difficiles à se digerer, & imprimer leurs vertus à l'huile, est besoin de les infuser premier que les faire bouillir, mesme à leur decoction adiouster quelque liqueur, comme vin, suc, ou autre liqueur conuenable, tant pour les digerer, que pour empescher d'estre bruslez ou acquerir vne graueolence. Si les ingredients sont tendres, ils demandent quelquesfois seulement vne infusion simple à la chaleur du soleil, ou sur vn feu lent sans aucune decoction, comme les fleurs: quelquesfois vne legiere ebullition sans infusion, comme plusieurs choses aromatiques.

Huiles faites d'animaux ou parties d'iceux.

Au surplus touchant la qualité des ingredients, faut obseruer que non seulement les huiles par impression sont faites des parties des plantes, mais aussi d'animaux, parties & excrements d'iceux, esquelles ne se doit faire aucune permutation, & n'y a autre chose à obseruer, sinon que si les bestes sont petites, on le fait mourir dans l'huile: comme és huiles de scorpions, serpens, grenouilles, fourmis. Si elles sont grosses, on les doit faire mourir premierement, puis oster leurs entrailles, apres bouilles dans l'huile, comme l'on voit estre fait à l'huile de regnard.

Quant

Quant à la quantité des ingredients, de laquelle les huiles par impression sont dites simples ou cõposees, faut regarder que quand l'huile est composee de plusieurs ingrediẽts, lon suiue cest ordre, à sçauoir de prendre les ingredients de plus grosse & dure substance, & les mettre infuser par trois iours: & apres ceux de moyenne substance par deux iours: & les plus tendres, subtils & aromatiques par vn iour & vne nuit, puis les faire bouillir par ordre, sans les couler qu'vne fois, reseruant les gommes pour mesler & dissoudre auec ladite huile coulee selon qu'il sera requis, si d'auanture quelques gommes entrent en telles huiles. Quãtité des ingrediens.

Description particuliere des huiles qui sont faites par impression. Chap. 54.

HVile rosat est ainsi preparee: Prenez huile d'oliues recentes telle quantité que cognoistrez estre necessaire, à sçauoir tant qu'il en faudra pour infuser les roses: lauez-la diligemment, tant pour la rendre plus froide ou temperee, que pour la depurer, si d'auenture elle est aucunement salee ou feculente. Tel lauement se fait auec esgale portion d'eau & huile, les agitant & remuant ensemble dans vn vaisseau iusques à ce qu'ils soient meslez & incorporez, & les laissant ainsi quelque temps ensemble, iusques à ce qu'ils se separent: quoy aduenu, on fera vn trou au fond du vaisseau auquel ils seront, à fin d'escouler l'eau: puis on remettra d'autre eau qu'on agittera comme deuant, à quoy on continuera par trois ou quatre fois: que si on est pressé de ladite lotion, on pourra tenir ledit vaisseau en quelque lieu chaud, à fin que l'huile se separe plus tost. Et faut noter que l'huile ne doit estre lauee de ceste façõ, sinon pour les huiles refrigerantes, comme rosat, violat, & autres semblables. Bien est vray qu'il ne sera besoin de lauer l'huile, si on a de l'huile d'oliues vertes que lon appelle omphacin: ce lauement d'huile faite, prenez quantité suffisante de roses espampees, mettez-les infuser & confire en ceste huile lauee, dans vn vaisseau ayant la gueule estroitte, comme est vne cruche, ou bouteille de voirre ou d'estain, lequel soit plein à la quarte partie pres du bord, bien clos & estouppé: exposez-le ainsi au soleil, ou en lieu tepide, par l'espace de sept iours, puis faites bouillir les roses en double vaisseau auec eau bouillãte, comme auons dit, ou bien faites-les bouillir dans vne poelle d'erain à Huile rosat. Lauement d'huile.

petit feu, sans flamme, par l'espace de deux ou trois heures : apres que l'huile aura bouilly & consommé vne partie de son humidité, la conuiendra couler & espraindre par vn coulatoire fort & de grosse toille, en apres y remettre d'autres roses nouuelles, en faisant comme deuant iusques à trois fois : en fin apres auoir esté coulee, on y adioustera autant d'eau de l'infusion d'autres roses infusees en eau, qu'il y aura d'huile, qu'on exposera au soleil par l'espace de quarante iours, laquelle infusion se pourra puis apres separer d'auec l'huile, comme a esté dit de l'eau pour lauer. Toutesfois ceste addition d'eau d'infusion pourra estre obmise, & se pourra-lon contenter de l'infusion des roses qui aura esté faite en huile. Lon mesle quelquesfois parmy la decoction des roses vn peu de vin ou de suc de roses recentes, à fin d'empescher que l'huile ne soit bruslee, ou qu'en cuisant elle n'aquere quelque graueolence. Faut noter que lon prepare deux sortes d'huile rosat: vne d'huile d'oliues meures & de roses du tout ouuertes & espannies, lesquelles pour le mieux doiuent estre rouges. L'autre huile se fait de roses estant encores en bouton auec huile d'oliues vertes, & non meures: celle cy est plus refrigeratiue, astringente & repercussiue, l'autre plus digerente & sedatiue de douleur.

Deux sortes d'huile rosat

Nouuelle façon d'huile rosat.

Lon fait aucunesfois vne huile rosat sans mixtion d'huile d'oliues, en mettant pourrir sous le fien dans vn vaisseau bien couuert vn mois entier roses rouges, ou incarnates, ou muscades: & telle huile est fort odorante.

Huiles de camamile, Melilot. Violettes iaunes. De lis, Flambes, Suzeau. Bouillō blāc De Iosmin, de Pauot. Laictue, Lis d'estāg.

Ceste façon de preparer, peut estre obseruee à la composition des huiles, froides ou temperees & simples, quelles sont huiles violat, de camamile, de melilot, de violettes iaunes ou rouges, des fueilles & fleurs d'anet, des fleurs de lis, en ostant le iaune, des fleurs de flambes, des fleurs de suzeau, des fleurs de bouillon blanc, des fleurs de iosmin, des fleurs de pauot, ou des fueilles & testes de pauot, des fueilles de laictue, des fleurs blanches des lis d'estang, à la composition desquelles huiles faut noter qu'au defaut d'huile d'oliues vertes on peut prendre l'huile d'amandes douces, nouuellement extraicte, ou d'auelaines qui aura esté premierement lauee.

Huile de coings.

Huile de coings : Prenez coings entiers auec l'escorce & semence bien meurs, pilez-les, & les faites tremper au soleil l'espace de quinze iours en huile verte, ou huile bien lauee, comme auons dit cy deuant: puis faites-les bouillir auec egale portion de ius de coing, en double vaisseau, l'espace de quatre heures: chāgez par deux ou trois fois la chair & ius de coing, exposez au soleil

de

derechef,&faites bouillir:puis coulez le tout,&reseruez en vaisseaux pour l'vsage: le ius de vostre coing se tirera facilement & en plus grande quantité,si vous rappez plustost que de coupper les coings par petits morceaux.

Huile de mastic: faut prendre huile rosat ou huile d'oliue verte:trois onces de mastic,huict onces de bon vin,cuire le tout à la consumption du vin en remuant souuent:à fin que le mastic se puisse fondre & mesler auec l'huile. Huile de mastic.

Huile de suzeau est ainsi aucunesfois preparee: mettez dans terre,enuiron la my May iusques à la fin de Iuin,les fleurs du suzeau,enfermees dãs vn pot de terre:puis exposez le pot au soleil, & vous aurez vne huile rougeastre,amere & fort clere.Ceste huile est singuliere pour nettoyer le cuir,conforter les nerfs,&appaiser leurs douleurs. Huile de suzeau. Conforter nerfs.

Huile de rue:prenez fueilles de rue,mettez-les au soleil l'esté entier,tremper en huile:l'esté passé,faites-les cuire,puis les coulez&reseruez en vaisseau:ainsi sont preparees les huiles de meurte,d'absince,de marjolaine,d'auronne,de thym,de racines d'aulnee & autres semblables:esquelles aucunesfois on adiouste pareille quantité de ius de l'herbe,meslé auec l'huile. Huile de rue. Huiles de meurte,d'absince,demariolaine,d'auronne, de thym,d'aulnee.

Huile d'aspic:prenez aspic vrai,ou au defaut d'iceluy lauãde trois onces:fueilles de mariolaine & de laurier,deux onces:racines de souchet,de campane & bois d'aloës, de chacun once & demie:noix muscades trois onces:infusez-le tout à part en egale portion de vin & d'eau:l'infusion acheuee,faites le tout bouillir ensemble,en suffisante quantité d'huile, dans double vaisseau, l'espace de quatre ou cinq heures:ce fait,passez,coulez, & reseruez l'huile pour vostre vsage,à sçauoir pour les douleurs froides d'estomach,de reins,de ventre,de matrice & autres parties. Huile d'aspic. Douleur de estomach, de reins, de vẽtre de matrice.

Huile de renard est ainsi preparee: Prenez vn regnard tout vif,d'aage mediocre,de beau corsage,bien nourry, & bien gras, quels sont ceux d'apres les vendãges,tuez-le,& luy ostez toutes ses entrailles & sa peau,mettez-la cuire en eau de fõtaine &marine,de chascune vn sextier,huile deux sextiers,sel trois onces:sur la fin de la decoction adioustez fueilles de sauge, rosmarin, anet, origã,mariolaine,&graines de geneure:apres q̃ cognoistrez qu'il sera cuit iusques à pourriture,c'est à dire,q̃la chair puisse estre separee des os,exprimez & passez le tout par vne estamine,& reseruez en vaisseau pour faire liniments aux douleurs articulaires, gouttes sciatiques,affectiõs de nerfs,douleurs de reins &de dos. Huile de regnard. Gouttes, nerfs foulés, douleurs de reins & de dos.

Huile de vers:prenez vers de terre demie liure,lauez-les dili- Huile de vers.

gemment en vin blanc,puis faites-les cuire en deux liures d'huile d'oliue,& peu de vin rouge, iusques à la consomption du vin: coulez & exprimez le tout,& en reseruez l'huile.Il seroit bõ encor dans ceste huile mettre d'autres vers, & les y laisser tant que l'huile durera. Ceste huile est singuliere pour conforter les nerfs refroidis,& pour les douleurs des ioinctures.

Nerfs refroidis,douleurs de iointures

Renuoy des huiles qui se font par distillation Chap. 55.

LA troisiesme maniere de faire les huiles, est dite par resolution ou distillatiõ,laquelle nous reseruerõs pour autre voyage,d'autãt qu'elle est œuure plustost d'vn philosophe ou alkemiste q̃ d'vn fermier:toutefois il y-a vne maniere de tirer huile de certaines choses(encor qu'elle se face par expresiõ en d'aucunes)q̃ approche fort à ceste troisiesme façõ,& telle est practiquee és œufs,froumẽt,seneué,foin,orge,tartre,soufre & autres.

Huile d'œufs.

Huile d'œufs:Prenez iaunes d'œufs qui auront cuit durs en eau enuiron trente,froissez-les long temps entre vos mains,puis les fricassez dans vne poelle plombee à petit feu, mouuez & retournez les souuent,auec vne cuillier de bois,iusques à tãt qu'ils rougissent,puis pressez-les auec le dos de ladite cuillier,il en sortira de l'huile en abondance:telle huile est souueraine pour oster les taches du cuir,pour guarir les dartres,pour faire renaistre le poil,& pour curer les vlceres fistuleuses & malignes. D'aucuns en la preparation de ceste huile ne font cuire durs les œufs,mais les fricassent tous cruds, puis par compresion en vn sac entrepressez,ou soubs vn pressoir en exprimant l'huile.

Taches du cuir. Dartres.

Huile de froument. Dartres. Fistules. Fissures.

Huile de froument: Comprimez du froument entre deux lames de fer embrasees,& en receuez l'huile qui en distillera: telle huile nettoye les taches du cuir,guerist les dartres,fistules,& fissures du cuir:ainsi sont preparees les huiles d'orge,de seneué, & autres graines oleuses semblables.

Huile de foin. Dartres. Feu sainct Anthoine.

Huile de foin:Enflambez vne quantité de foin, puis l'estaindez incontinent:apres mettez-le sur des charbons, & ce pendãt qu'il se resoudra en fumee, estendez dessus vne lame de fer il s'y amassera vne liqueur oleuse,qui est appellee huile de foin:&telle est singuliere pour les dartres & feu S.Anthoine.

Huile de tartre.

Huile de tartre: Prenez du tartre, c'est à dire la lie seiche qui adhere aux douues des fustailles, où il y-a eu fort bon vin blanc

plustost

plustost que rouge: puluerisez-le subtilemēt, & l'enfermez dās vn linge, faites le trēper en vinaigre blāc fort bō, puis le mettez cuire sous les cendres chaudes, iusqu'à tāt qu'il noircira: pulueriſez le encor vne fois, ou pour le mieux, calcinez-le: puis le mettez au fond d'vne chausse d'hippocras, c'est à dire d'vn sac qui aura le fond agu, & qui pendra de haut à quelque batton, dās la caue ou autre lieu froid: mettez dessous vne phiole de voirre, pour receuoir l'huile qui en distillera: ceste huile est bonne pour toute sorte de gratelles, dartres, tignons, mauuaise tigne, & autres telles affections du cuir.

Huile de soufre: Pendez en quelque lieu haut auec fil d'archat ou tringle de fer, vn vaisseau de voirre en façon de cloche ou de timbre, couuert par dessus de terre à potier, large d'vne coudee: au dessous duquel, à vne coudee pres, mettez vn autre vaisseau de voirre plat, bien capable & beaucoup large comme est vn grand plat ou baissin à lauer, au milieu duquel y aura vn petit vaisseau de terre en forme de godet, qui cōtiendra le soufre: quād voudrez faire distiller vostre huile de soufre, prendrez vne lame de fer, espesse de quatre doigts, toute rouge du feu: iettez-la dās ce godet, pour faire ardre & enflamber le soufre pur & vif: la fumee qui en sortira montera au vaisseau pendu, auquel en bref temps se conuertira en huile qui distillera au vaisseau d'embas: amassez ceste huile, & la reseruez en vn vaisseau bien estouppé, pour en vser à guerir les gangrenes, fistules, vlceres de la bouche, & d'artres.

Huile de soufre.

Gangrenes. Fistules. Vlceres. Dartres.

Description de quelques baumes artificiels. Chap. 56.

ON sçait assez comme le vray baume ne se trouue point: au lieu duquel l'industrie & artifice des hommes a inuenté des huiles qui approchent de bien pres aux vertus & facultez du vray baume: telles huiles sont faites par distillation ou par impression: nous parlerons seulement d'aucunes qui sont faites par impression, & laisserōs celles qui sont distillees, pour les alkemistes & autres qui se meslent de tirer la quinte essence des choses.

Baumes.

Baume de pommes de merueilles: Prenez pommes de merueilles ou auec ou sans leur semence, bien meures, mettez-les dans vn vaisseau plein d'huile, & les faites tremper long temps au soleil, ou dans le bain de marie, ou dās fien de cheual biē chaud:

Bamme de pommes de merueilles.

telle huile est vn baume singulier pour toutes playes, inflammations de mammelles, & pour appaiser les douleurs extremes. Nous auons parlé des pommes de merueilles au secõd liure, où auons dit que leur herbe est dite des Latins *Balsamine*, à raison qu'elle a la vertu du baume.

Balsamine.

Huiles de fleurs de rosmarin & de bouillõ blãc vrais baumes.

Les huiles des fleurs de rosmarin & de bouillon blanc, ainsi preparees qu'auons dit cy deuant, ont vertus semblables au baume. Autre baume: prenez des fruits d'vn orme, fleurs de mille pertuis boutons de roses, mettez le tout ensemble dans vne bouteille de voirre, auec huile d'oliues, estouppez diligemment la bouteille, & la laissez au soleil iusques à tant que voyez le tout soit tellement cõsommé qu'il semble estre pourry, puis passez-le par vn linge & reseruez l'huile pour vostre vsage. Autre baume: prenez gomme d'elemmi quatre onces, huiles de vers, rosat & de mille pertuis, de chacune deux onces, terebẽthine de Venise deux onces, meslez le tout ensemble, & faites incorporer sur vn feu de charbon: puis reseruez-le par petites bouteilles. Autre baume: prenez fleurs & semence de mille pertuis quatre poignees, concassez les bien fort, & les mettez au soleil l'espace de dix iours dãs vne bouteille, auec quatre liures d'huile d'oliues vieille: puis exprimez-les diligemment, & remettez encore autãt de fleurs & semence de mille pertuis en la bouteille exposee au soleil encore dix iours entiers. Ce tẽps passé, exprimez encor le tout, puis adioustez ce qui s'ensuit, Huile d'anet & terebẽthine de Venise, de chacun vne liure & demie, eau de vie demie liure, mummie, bois d'aloës, mastic, myrrhe, gõme de lierre, de chacũ vne once & demie, resine de pin trois onces, safran demie once, clou de girofle, noix muscade, canelle, de chacun trois drachmes: meslez le tout ensẽble, & faites bouillir par trois heures au bain de marie, dãs vne bouteille de voirre biẽ estouppee, à fin que rien ne s'esuẽter En apres mettez la bouteille au soleil l'espace de dix iours, puis reseruez l'huile pour douleurs d'oreilles, plaies, fistules, chãcres, noli me tangere: & pour frotter l'espine du dos quelque peu auant l'accez de la fieure qui commence par froidure.

Baume.

Baume.

Baume.

Douleurs d'oreilles.
Chancres.

BRE

BREF DISCOVRS DE LA DISTILLATION DES EAVX.

Le proffit de la distillation des eaux. Chap. 37.

ENCOR que distillation soit œuure plustost d'vn philosophe ou alkemiste, autremẽt dit abstracteur de quinte essence, que d'vn fermier & maistre d'vne maison champestre : toutesfois le proffit y est si grand, & l'vsage en est tant louable & necessaire, que ne pense point le seigneur de nostre Maison Rustique, pouuoir estre accomply sans la cognoissance & exercice de la distillation: non pas que ie vueille qu'il s'y amuse beaucoup, & y face tels frais que plusieurs gents de nostre temps mal-auisez y employent. mais seulement qu'il y vacque en tẽps de loisir & heures de relasche, sans grands despens, voire si possible est, qu'il donne ceste charge à sa femme, ou à sa fermiere : car telle occupation leur est beaucoup plus seante qu'à luy, d'autant qu'à la maistresse & fermiere de nostre Maison Rustique appartient la charge des menues affaires de la maison. Ne sera donc trouué estrange en ceste part, si apres auoir parlé des huiles succinctement, nous discourons brefuement & selon que la chose rustique le requiert, la façon de distiller les eaux, desquelles nous voulõs que la fermiere de nostre maison champestre se serue, tant pour secourir ses gens, que pour aider à ses voisins és necessitez de maladies. Comme nous voyons estre la coustume charitable de plusieurs grãdes dames, qui distillent eaux, & preparent oignement & autres semblables remedes, pour en faire part & donner aide aux poures.

Vacquer en temps de loisir à la distillation.

Que c'est que distillation, & combien de sortes il y-a de distiller. Chap. 38.

IE ne m'arresteray icy à deduire qui a esté le premier inuenteur de la distillation, à sçauoir si c'est vn medecin moderne, qui ayant desir de manger poiree cuitte, la feit confire entre deux plats sur le feu, puis ayant descouuert le plat de dessus, aduisa le fond d'iceluy remply cõme d'vne sueur, qui auoit l'odeur & saueur de la poiree ia cuicte, inuẽta par apres certains instruments

L'inuenteur de la distillation.

pour extraire de toute ſorte de plãtes eaux cleres & limpides: vaut mieux qu'entendions que c'eſt que diſtiller, combien de ſortes il y-a de diſtiller, & quelles matieres peuuent eſtre diſtillees.

Diſtiller. Diſtiller proprement eſt vn art & moyen par lequel lon extraict la liqueur ou humidité d'aucunes choſes par la vertu & force du feu ou de chaleur ſemblable, non point autrement que nous voyons en ces lieux inferieurs, par la vertu & force du ſoleil pluſieurs vapeurs eſleuees en la moyenne region de l'air, eſtre cõuerties en eau, & de là en pluye: vray eſt que le mot de diſtiller s'eſtend quelquesfois plus largement & appartient non ſeulement aux choſes qui ſont diſtillees par le moyẽ de chaleur, mais auſsi ſans chaleur, comme nous voyons eſtre fait és choſes qui ſont diſtillees en forme de coulatoire, à ſçauoir quand la plus pure & ſincere partie de quelques eaux ou ius liquides, eſt extraicte & ſeparee de la partie plus limonneuſe & terreſtre par le moyen d'vn feutre, ou d'vne piece de drap en forme de languette, ou de ſablon & menu grauois, ou de pots de terre nõ encore cuitte, ou de vaiſſeaux faits de bois de lierre, ou de voire de feugiere. Quelquesfois auſſi lon diſtille des matieres ſans chaleur, mais pluſtoſt par froideur, à ſçauoir quãd les choſes que lon veut diſtiller ſont miſes en lieux froids & humides, comme ſe fait l'huile de tartre, de mirrhe, de ſang de dragon, de loutres, & autres. Quoy qu'en ſoit, il n'eſt ia beſoin que la maiſtreſſe de noſtre maiſon Ruſtique s'amuſe à toutes ces diuerſitez de diſtiller, ſeulement qu'elle ſe contente de celle qui ſe fait par chaleur, encor és eaux: car quant aux huiles diſtillees, ie ne ſuis d'aduis qu'elle s'y arreſte aucunement. Vray eſt qu'il faut qu'elle ſçache ſur le doigt les diuerſitez de chaleur, à fin d'accommoder à la diſtillation telle chaleur que les matieres la requierent: car les vnes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de ſoleil, ou de cendres, ou d'arenes menues, ou de limeure de fer, ou de marc d'oliues: les autres veulent chaleur de fien de cheual, ou d'eau bouillante, ou de vapeur d'eau bouillante, ou de vin bouillant en la cuue, ou de chaulx viſue, ou de quelque eſcorce ou autre choſe putrefiee. Et pour ce regard remarquera ſoingneuſement quatre degrez de chaleur. Dont le premier eſt dit tiede, comme peut eſtre vne eau à demy chaude, ou la vapeur d'vne eau bouillante en laquelle n'y a aucun danger de mal. Le ſecond eſt vn peu plus chaud toutesfois qui ſe peut ſouffrir ſans offenſe, quelle eſt la chaleur de la cendre. Le tiers eſt encore plus chaud, tellement qu'il peut offenſer griefuement, ſi on y tient aucun membre longuemẽt, comme eſt la chaleur

Diſtiller ſans chaleur

Diſtiller par le feutre.
Par ſablon
Pots de terre nõ cuitte.
Vaiſſeau de lierre ou de feugiere.
Diſtillation par froideur.

Diuerſité de chaleur.

Quatre degrez de chaleur.

ſeur d'arenes menues. Le quart eſt ſi vehement qu'à grande peine ſe peut il endurer, quelle eſt la chaleur d'eſcaille ou limature de fer. Le premier degré eſt conuenable pour diſtiller les matieres ſubtiles & humides, comme les fleurs: le ſecond pour la diſtillation des choſes ſubtiles & ſeiches, quelles ſont les odorantes, comme poiure, canelle, gingembre, cloux de girofle. Le tiers, pour diſtiller les matieres de ſubſtance eſpeſſe & pleine de ſuc, quelles ſont pluſieurs racines. Le quart n'eſt propre que pour la diſtillation des metaulx & mineraulx, comme de l'alun, arſenic & autres tels. Par ce moyen nulles matieres ſe pourront preſenter, deſquelles la maiſtreſſe de noſtre maiſon Ruſtique ne puiſſe extraire l'humeur aqueux, & diſtiller eaux claires & limpides.

En quel temps il faut diſtiller, & quelle eſt la faculté, vertu, & duree des eaux deſtillees. Chap. 52.

TOVTES matieres doiuent eſtre diſtillees au temps de leur meilleure diſpoſition, à ſçauoir les racines, herbes, fleurs, ſemence au temps de leur maturité: les animaux ou parties d'iceux alors que ils ſont de moyenne aage, comme nous dirons en ſon lieu. Or quant à la cognoiſſance de la maturité des racines, herbes, fleurs, ſemences, fruićts, nous te renuoyerons au ſecond liure, où nous auons aſſez amplement diſcouru en quel temps il faut cueillir toutes ces choſes. Toutesfois eſt à noter que ſouuentesfois telle neceſſité ſe preſente, qu'il faut diſtiller plantes ſeiches, & alors il conuient les macerer & madefier en quelques liqueurs ou decoćtions propres, ſelon la vertu de telles matieres, à fin de leur renouueller aucunement leur ieuneſſe, & donner quelque humeur ſemblable à celuy qu'elles auoient apporté premierement de leur mere nourrice la terre, comme nous dirons incontinent.

Temps de diſtiller.

Cognoiſſance de la maturité des matieres.

Or quant à la vertu des eaux diſtillees, il eſt tout certain que celles qui ſont diſtillees par le bain de marie, veu qu'elles retienent les ſaueurs, odeurs, & autres qualitez des matieres deſquelles elles ſont diſtillees, non ſeulement elles ont leurs vertus eſgales aux plantes & matieres deſquelles elles ſont diſtillees, mais ſont beaucoup plus gracieuſes au gouſter, & plus plaiſantes à l'œil, que les ius & decoćtions de leurs matieres. Vray eſt que les eaux qui ſont diſtillees par alambics de plomb, d'eſtain, de cuiure, de

Vertus des eaux diſtilees.

erain, ou d'autres metaux comme nous declarerons tantost, perdent la meilleure & plus subtile partie de la substance de leurs matieres, qui s'euapore en l'air, ains ne sont de si grāde vertu que leurs plantes. Quoy qu'en soit, les eaux distillees sont plus plaisantes aux malades, plus promptes à mettre en vsage: meilleures pour remedes oculaires, pour faire epithemes au cueur & foye, pour preparer les fards, pour prescrire parfums & choses odorantes, tāt pour l'vsage de medecine que pour la delicatesse du corps, que les decoctions & ius de plantes, & pour ce regard on les doit d'autant plus soigneusement distiller. Bien est vray que les eaux faites au bain de marie, principalement celles qui sont distillees à la vapeur d'eau bouillante, ne sont de longue duree, & à grande peine surpassent vn an, aussi il les faut renouueller tous les ans par distillations ou circulaires ou iteratiues, auec les nouuelles matieres mises sur le marc des premieres distillations: ou bien les distiller par le feutre, comme nous dirons cy apres.

Duree des eaux distillees.

Quels doiuent estre les vaisseaux & instruments pour distiller les eaux. Chap. 60.

DEVX vaisseaux sont necessaires pour distiller, qui peuuent estre nommez d'vn mot commun & general Alambic: l'vn d'iceux est appellé propremēt Vaisseau contenant, par ce qu'il reçoit & contient les matieres que lon veut distiller: aucuns l'appellent Corps ou vaisseau corpulent, les autres Courge. L'autre est nommé vulgairement Chappiteau, ou Chappe, ou Chappelle, ou Cloche, auquel sont amassees les vapeurs & conuerties en eau. Ce vaisseau a quelquesfois vn canal en forme de bec d'oyseau, par lequel l'eau distille goutte à goutte en vne phiole ou autre vaisseau semblable: quelquesfois est sans bec, & ce, quand lon veut vser de circulation.

Alambic.

Corps, courge, ou vaisseau corpulent.

Chappe.

Chappiteau.

Cloche

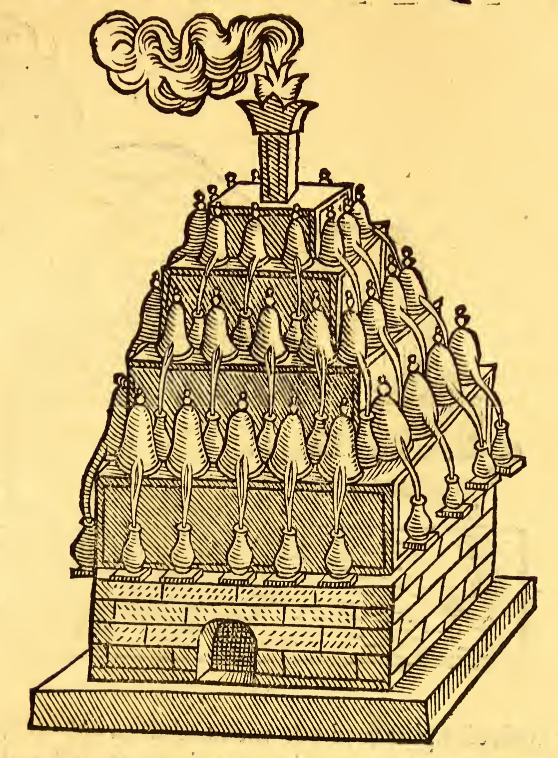
Bec d'oyseau.

Or ces instruments sont fort differents, tant en forme & figure, que matiere: vray est que les premiers inuentez estoient d'vn vaisseau de plomb, semblable à vne cloche, qui couuroit vn autre vaisseau d'erain, plein de matiere pour distiller: tel est assez congnu d'vn chacun, & vsité par tout, à raison qu'il attire plus grande quantité d'eau que nul autre.

Vaisseau à distiller premiers inuentez.

Depuis lon a trouué vne autre façon, par laquelle plusieurs vaisseaux, chacun couuerts de leur chapiteau de plomb sont eschaufez tous ensemble d'vn seul feu, sur vn fourneau fait en façon de voulte, à fin qu'à moins de frais & de peine, lon puisse attirer grand quantité d'eau: telle en est la figure.

Or



Or par ce que les eaux distillees par alambics de plomb, ne retiennent aucunement l'odeur ny la saueur, ny toutes autres qualitez de matieres, desquelles elles sont distillees, mais plustost sentent la fumee & vne nideur d'adustion : auec cela que les eaux qui sont distillees des plantes acres, poignantes & ameres, ne se resentent aucunement de l'amertume & acrimonie de leurs plantes, ains plustost d'vne douceur aucunement fade : mesmes que (comme tesmoigne Galien) l'eau qui coule par des conduicts de plomb, excite souuētefois vn flux dysenterique à ceux qui en boiuent: pour ces raisons lon a inuenté vn autre instrument nommé Vesie, duquel le vaisseau inferieur & le chappiteau qui le couure sont d'erain, tous deux mis sur vn fourneau: lequel instrument est propre, non seulement pour distiller eau de vie faite de vin ou de lie de vin, ou de ceruoise : mais aussi de toute autre sorte de plantes, infusees auec bonne quantité d'eau cōmune. Au surplus faut que le chappiteau ait vn grand bec qui passe par dedans vn tonneau plein d'eau, à fin que les vapeurs ne s'exhalent, mais se condensent & tournent en eau. Telle en est la figure. Vesie.

Les medecins plus recēts & mieux aduiſez ont excogité vne ſa çō beaucoup meilleure que les precedentes, qui eſt de diſtiller les eaux au bain de marie, c'eſt à dire, au bain de quelque eau bouil lāte, ou ſur la vapeur d'icelle: car il eſt tout certain que telles eaux ſont meilleures ſans comparaiſon, d'autāt qu'elles retiennent exactement, non ſeulement l'odeur, mais auſsi la ſaueur, & autres qualitez de leurs plantes. Ce qu'aduient ainſi, par ce que le bain de l'eau bouillante par ſon humidité retient, garde & conſerue les parties plus ſubtiles des plantes, & par ce moyen empeſche qu'elles ne ſe reſoudent & exhalent, comme il ſe fait en celles qui ſont diſtillees par le feu violent de bois ou de charbon: qu'eſt cauſe ſeule, qu'il y a autant de difference entre les eaux diſtillees par alambic de plomb & le bain de marie, qu'entre le plomb & l'or: par ce que non ſeulement elles retiennent les propres qualitez de leurs plantes, à ſçauoir l'odeur & ſaueur, mais auſsi elles viennent claires, pures, & limpides, ſans ſentir tant ſoit peu de fumée ou d'aduſtion: au contraire, les autres repreſentent au gouſter touſiours quelque nideur de fumee, qui non ſeulement excite vn appetit de vomir, tant aux ſains qu'aux malades, mais auſsi apporte grand dommage aux parties pectorales, eſtomach, foye & autres

Bain de marie.

Eaux diſtillees par le bain de marie.

parties

parties interieures, à raison d'vne mauuaise qualité qu'elles s'aquierent des vaisseaux où elles sont distillees. Ce que lon peut facilement cognoistre par l'eau d'aluine, distillee en alambic de plomb, qui est douce, non amere comme sa plante, mesmes par toute autre sorte d'eaux qui sont distillees des plantes, qui ont le temperament chaud, & la saueur acre ou amere: car l'alambic de plomb receuant superficiellement les vapeurs des herbes qui sont chaudes d'effect & de vertu, corrompt facilement sa superficie, & la conuertist en ceruse fort subtile, laquelle par apres se mesle parmy les eaux, & leur acquiert vne douceur fade: ce que lon peut cognoistre par la subsidence blanchastre de telles eaux, principalement quand elles sont distillees par alambic tout recent: car le vaisseau qui a long temps serui, aiant acquis par long espace & frequente distillation de toutes pars, comme vne crouste de plastre, n'est pas tant facilement alteré par les vapeurs, ny conuerty en ceruse. Et ne se faut esmerueiller, si la superficie du plomb est changee en ceruse par l'acre vapeur des plantes, veu que la ceruse mesme, comme tesmoigne Dioscoride, est faite de lames de plomb, pendues sur les vapeurs du vin-aigre, & estendues sur clayes preparees de cannes.

Eau d'aluine.

Alambic de plomb vieil meilleur que recent à distiller.

Cõment est faite la ceruse.

Or tel accident n'aduient point aux eaux qui sont distillees au bain de marie, car lon cognoist apertement au goust leur amertume ou acrimonie, accidité, aspreté, austerité, acerbité, douceur, insipidité: si elles sont distillees de plantes ameres ou acres, ou d'autres saueurs & qualitez: ce qui aduient par ce que le chappiteau du bain de marie est de voirre, duquel elles ne pourroient acquerir aucune qualité estrangere. Au surplus, les eaux qui sont distillees au vaisseau que lon appelle Vessie, qui est faict (comme auons dict) d'erain, tant chappiteau, que vaisseau corpulent, enduict ce neantmoins par le dedans d'estain, sont beaucoup meilleurs & de plus grande vertu que celles qui sont distillees par alambic de plomb, par ce que le feu du fourneau ne peut brusler ny infecter de quelque fumee les matieres, d'autant qu'elles trempent & bouillent en eau: toutesfois elles ne retiennent entierement les vertus d'icelles, à raison de la mixtion d'eau qui les suffoque, & hebete leurs vertus. Parquoy faut donner le pris sur toutes les autres aux eaux qui sont distillees en double vaisseau ou sur la vapeur de l'eau bouillante, qui est appellé bain de marie, principalemēt à celles qui sont de faculté chaude. Vray est qu'entre icelles, les meilleures sont qui sont distillees sur la vapeur de l'eau bouillante, plustost que de mettre le vaisseau qui contient les matieres dans l'eau bouillante, par ce que la vertu

Pourquoy les eaux distillees au bain de marie, retiēnēt leurs qualitez.

Eaux distillees en la vessie.

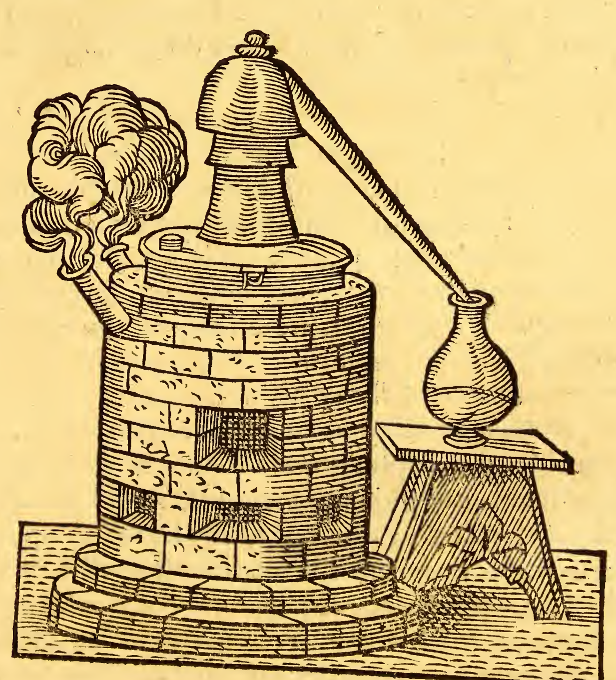
Eaux distillees à l'eau bouillāte ou à la vapeur d'icelle.

Duree des eaux distillees au bain de marie.

plus subtile en est mieux extraicte : combien que toutes les deux sont fort bonnes, & n'y a autre dommage en elles, sinon qu'elles ne sont de longue duree, aussi en recompense, quand le besoin en sera, il vaut mieux en distiller souuent, à fin de les auoir bonnes.

Figure du bain de marie.

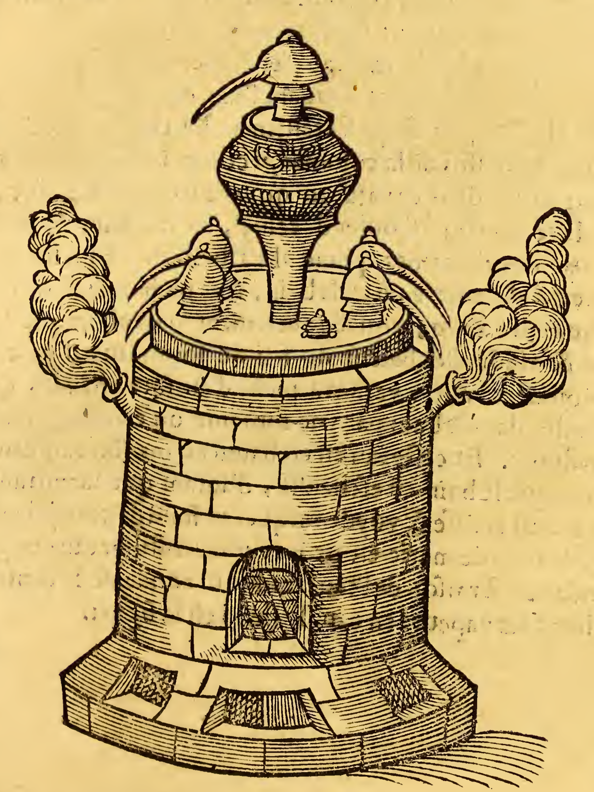
Or pour reuenir à nostre troisiesme façon d'instrument que auons appellé bain de marie, ou double vaisseau : il est de deux pieces, l'vne est vn grand vaisseau d'erain fait en forme de marmite, assez grande & haute esleuee, garnie en son couuercle, qui est mise sur vn fourneau, & contient l'eau bouillante. L'autre est l'alambic, duquel le vaisseau corpulent est aussi d'erain, tellement incorporé auec le couuercle de la marmite, ou de la chaudiere, que l'vn tient à l'autre, & l'vn ne peut estre mis ny osté sans l'autre : le chappiteau est de voirre ou d'estain, ou de terre cuitte : en ce couuercle y a vn trou bien clos & estouppé d'vn coin, par lequel lon vuide de l'eau bouillante dans la chaudiere, quand l'eau qui est dedans sera diminuee, apres auoir long tẽps boully. Telle en est la figure.



Bain de marie multiplié.

Il y a vne autre sorte de bain de marie qui contient quatre alambics, desquels les vaisseaux corpulents, qui sont mis dans le bain, peuuent estre de voirre ou d'estain, & leurs chappiteaux de voirre : outre ces quatre il y en a vn qui surpasse les autres, qui est eschauffé seulement de la vapeur de l'eau bouillante, qui monte en

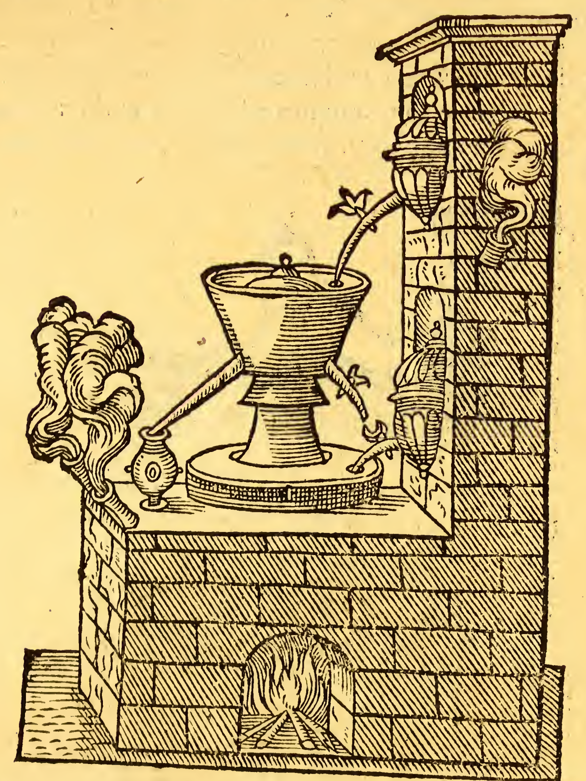
re en haut par le moyen d'vn grand canal, & celuy cy rend la meilleure eau de tous les autres quatre. Tous ces vaiſſeaux bien vnis & incorporez enſemble ſont appuyez ſur vne chaudiere ou marmite d'erain aſſez large & capable, auec elle bien enduits d'eſtain, & vnis tellement que nulle vapeur en peut ſortir ou expirer hors: meſmes que tous ces inſtruments ſont tant bien arrangez & façonnez enſemble, qu'ils ſemblent n'eſtre qu'vn corps, oſté que le chappiteau ſe peut ſeparer, & remettre quand il eſt beſoin de diſtiller les eaux. Telle en eſt la figure.



Lon voit vne autre ſorte de bain de marie fort excellent: duquel le vaiſſeau corpulent eſt d'eſtain, ſemblable à vn grand vrinal, long de trois grands pieds, fort large par bas, & vn peu plus eſtroict par le haut. Le fond ou ventre d'iceluy trempe & baigne de deux grands pieds dans l'eau bouillante: & le deſſus ſort hors du bain de la hauteur d'vn grand pied par vn trou rond, qui eſt au milieu du couuercle de la marmite ou chaudiere où eſt le bain. Sur ce vaiſſeau corpulent, eſt mis & appuyé vn alambic

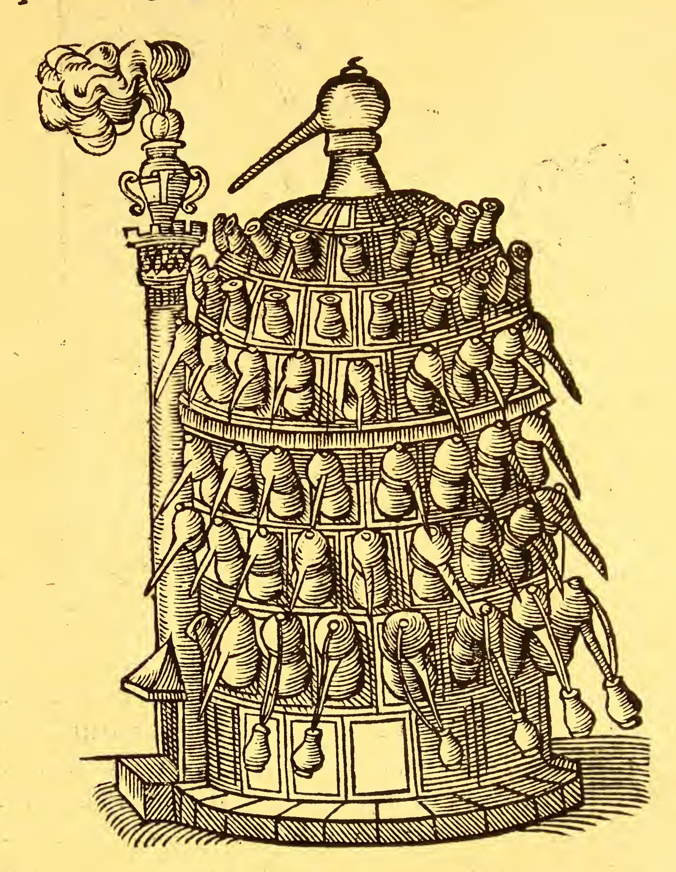
d'estain, couuert & entouré d'vn autre vaisseau aussi d'estain beaucoup pl⁹ large: qui reçoit l'eau froide, laquelle on y fait couler par la canelle ou fontaine d'erain d'vn autre vaisseau assez long, qui est situé au plus haut de la colomne: & ce pour rafraischir assiduellement l'alambic, à fin que les vapeurs qui y sont esleuees se condensent beaucoup mieux, & soyent plustost conuerties en eau. Et par ce qu'il est fort difficile que l'eau qui est contenue au vaisseau qui enuironne l'alambic, ne soit eschauffee par succession de temps de la chaleur de l'alambic: ce vaisseau a vne canelle par laquelle l'eau s'escoule incontinent, en laschant le petit robinet de la fontaine: & est remply incontinent d'eau froide qu'on y fait couler du vaisseau d'en haut: mais à fin qu'on n'ait si grand peine à vuider tant souuent l'eau chaude, & en remettre de froide, lon peut disposer tellement les choses, que du vaisseau qui est au dessus de la colomne, il coulera assiduellement autant d'eau froide dans ce vaisseau qui enuironne l'alambic, que de chaude se pourra escouler d'iceluy, en laschant & fermant les robinets des fontaines quand il est besoin. Et à fin que la marmitte ou chaudiere où est le bain, soit pleine tousiours d'vne mesme quantité d'eau, laquelle autrement se diminue par la vehemente & assiduelle chaleur du feu du fourneau, il y a au bas de la colomne vn autre vaisseau plein d'au fort chaude, qui se vient rendre dans le bain par vne fontaine ou canelle gouuernee de son robinet. Et ceste eau est eschauffee dans son vaisseau, du mesme feu que le bain est eschauffé, d'autant que la muraille de la colomne est creuse & vuyde iusques au fond de ce vaisseau. Ceste sorte de bain de marie est propre pour distiller eaux en grande abondance, à raison de l'eau froide qui condense & conuertist incontinent les vapeurs en eau. Telle en est la figure.

Les



Les Venitiens diſtillent leurs eaux en tel inſtrument: Le fourneau eſt rond, & contient de toutes parts à l'entour de ſoy plusieurs vaiſſeaux de terre vitrez par dedans, ſemblables à vrinaux, bien lutez auec mortier d'argille, couuerts chacũs d'alambics ou chappiteaux de verre ou de terre cuitte: au bec deſquels pend vne phiole attachee auec vn filet bien eſpez, pour en receuoir l'eau qui en diſtille: ce fourneau eſt eſchauffé comme nous voyons de meſme façon que les Allemans eſchauffent leurs poelles & nous noz eſtuues. Et s'il aduient que le feu y ſoit trop vehemẽt ne faut rien mettre dans les vaiſſeaux iuſques à tãt que la chaleur en ſoit quelque peu diminuee, de crainte que les plantes, fleurs & autres telles matieres ne ſoient bruſlees: la bouche du fourneau doit eſtre touſiours biẽ fermee & eſtouppee, à fin que la chaleur ſe contregarde là dedans pour ſatisfaire à tant de vaiſſeaux. A gouuerner ce fourneau ſont neceſſaires pluſieurs ſeruiteurs & minſtres, deſquels les vns donnent ordre au feu, les autres iettent les herbes dans les vaiſſeaux corpulents, les autres appliquent les chapiteaux ſur les les vaiſſeaux corpulens, auſſi par ce moyen lon

peut tirer grande quantité d'eau, voire iusques à cent liures en vne nuit & vn iour :& telles eaux sont beaucoup meilleures que celles qui sont distillees par alãbics de plõb ou d'autres metaulx, d'autant qu'elles ne sont aucunement infectees du vice & infection qui accompaigne les metaulx. Telle en est la figure.



Il y a d'autres instrumens, desquels le vaisseau corpulent est vn vaisseau d'erain ou de fer ou d'autre metail, ayant le col long, espez & assez estroit, sur lequel est appuyé vn chapiteau aussi d'erain, fait en forme de pyramide, qui est enuironné comme d'vn seau d'eau fraische, à fin que la vapeur soit plustost & en plus grãde quantité conuertie en eau, & que l'eau ne retiẽne la qualite du feu. Daucuns au lieu de ce col long & chappiteau, ont vn canal de fer blanc ou d'autre metail, fort long & tortu, en forme de serpent (qui est dit pour ceste raison serpentin) ou bien fait de plusieurs pieces par angles droits qui passent par dedans vn seau ou autre vaisseau semblable, plein d'eau.

Sont plusieurs autres facõs d'instruments à distiller, desquels

ien

je ne parleray pour le present, estant content de ceux desquels i'ay fait mention qui en sont en frequent vsage, & propres seulement à distiller les eaux, desquelles seules nostre intention est de parler pour ce voyage.

Au surplus par ce que l'eau distillee prend de la plus grãd part son essence, consistence & autres semblables qualitez du chappiteau, est bon de faire election des meilleurs chappiteaux que lon pourra choisir: les meilleurs sont de voirre, puis de terre vitree par dedans & par dehors, tiercemẽt d'estain, quartemẽt de cuiure enduit d'erain, quintement d'erain enduit d'estain (mais les vaisseaux d'erain & de cuiure ont ces deux incõmoditez, l'vne qu'ils rendẽt leurs eaux roussatres & à demy brussees, l'autre qu'il y a en l'erain & au cuiure vne qualité veneneuse plus qu'en nul autre metail) sextement de fer, quand principalement lon veut distiller quelque matiere difficile à distiller, qui doit estre appliquee exterieurement, non prise interieurement: ceux qui ne craindent les frais vsent de vaisseaux d'or ou d'argent, mais par ce qu'vn chacun n'a pareille puissance, il vaut mieux se contenter de vaisseaux de voirre, lesquels par ce qu'ils sont fragiles faudra eschauffer lentement, & de peu à peu, soit qu'ils soient mis au bain de marie, ou sur cẽdres chaudes au feu du fourneau: puis quand la distillation sera paracheuee les refroidir tout doucement. Et par ce que le chappiteau est separé du vaisseau corpulent, les faudra tous deux vnir ensemble, auec vn linge de chanure, qui aura trẽpé en mortier de sagesse, qui est fait le plus communement de blanc d'œufs, farine de febues & bien peu de mastic. Le vaisseau où est receu l'eau, de là dict recipiẽt, sera vne phiole de voirre, aiant le col lõg dans lequel entrera le bec du chappiteau, qui pourra pareillemẽt estre vni auec iceluy bec de mortier de sagesse, de crainte que l'eau qui distillera, ne s'euapore par trop, combien que nous en voyons quelquesfois d'aucuns qui sont en façon d'vrinal, qui ne sont liez aucunement au bec du chappiteau.

Election du chappiteau.

Chapiteaux d'erain & de cuiure.

Cõme il faut gouuerner les alambics de voirre.

Mortier de sagesse.

Vaisseau recipient.

Quels doiuent estre les fourneaux pour la distillation des eaux Chap. 61.

LA forme des fourneaux qui seruent à distiller les eaux est diuerse, selon la diuersité tant des matieres que lon veut distilier que des vaisseaux desquels on se veut seruir pour distiller. Quant à la matiere, les vns sont faits de briques entieres & de terre grasse: les autres de plastre seul, d'aucuns de terre grasse seule: les meilleurs sont

Fourneaux pou. la distillatiõ des eaux.

faits auec ciment, blác d'œufs, terre grasse & bourre: les autres de brique broyee, estouppes, fiente de cheual, nerfs de bœuf, & terre grasse. Quant à leur figure, elle respőd aux vaisseaux que lon met dessus: les vns sont ronds, les autres quarrez, les autres esleuez assez haut en forme de pyramides, daucuns en façon de voulte, les autres en sorte d'estuues ou de poisles, tels que tu pourras cognoistre à l'œil par les figures precedentes, qui te seruiront de plus grand & seur enseignement que toutes les descriptions qu'en pourrois faire.

Tels fourneaux, cőme tu peux veoir à l'œil, doiuẽt auoir deux fonds, l'vn plus bas, qui reçoiue les cẽdres du charbő ou d'autres telles matieres de feu: l'autre plus haut, qui cőtienne les charbons allumez, & soit fait en façon de gril, ou bien separé par plusieurs petits trous, à fin que les cẽdres du feu s'escoulent au fond d'embas plus facilement, & qu'elles ne suffoquent le feu qui eschauffe l'alambic: le fond d'embas peut auoir vne ou plusieurs gueules pour plus commodément oster les cendres qui y seront amassees.

Comment il faut preparer les matieres auant que de distiller les eaux. Chap. 62.

Ce n'est assez que les fourneaux & instruments à distiller soient appareillez à la sorte qu'auons dict, encores faut-il que les matieres que lő veut distiller soient preparees auant que les commettre à l'alambic. Or telle preparatiő n'est autre chose que vne infusion ou maceration en quelque liqueur, non seulement à fin de rendre les matieres plus promptes & faciles à estre distillees, mais aussi pour leur exciter plus de suc, ou pour leur garder leur odeur, ou pour leur acquerir vne qualité nouuelle, ou pour augmenter leurs vertus, ou pour autres fins, comme nous deduirons en particulier. Vray est que ceste preparation n'est necessaire à toutes matieres, car les vnes n'ont besoin d'estre infusees ou trempees, mais plustost deseichees, auant qu'estre distillees, à raison de leur humidité fort grande: les autres se contentent d'estre arrousees legerement de quelque liqueur, comme lon void estre fait à la distillation des roses & chamamille seiches lesquelles on arrouse seulement d'eau commune: daucuns les estendent sur vn linge toute nuict en esté, en temps serain, pour receuoir la rosee, & apres qu'elles sont assez moittes les distillent.

Infusion.

Or en

Or en ceste preparation faut obseruer diligemment deux choses: le temps de l'infusion, & la liqueur dans laquelle les matieres sont infusees. Le temps de l'infusion doit estre mesuré selon la diuersité des matieres, car celles qui sont dures & solides, ou seiches ou entieres, meritent plus longue infusion que les tendres, ou recentes ou pistees: dont aduient que les racines & semences demandent double temps d'infusion: les fueilles & fleurs, simple, & ainsi consequemment de telles autres matieres.

Deux choses à considerer en l'infusiõ. Temps d'infusion.

Les liqueurs esquelles se fait l'infusion, doiuent respondre non seulement à la qualité des matieres que lon veut distiller, de sorte que les matieres chaudes soient infusees en liqueurs chaudes, & les froides en liqueurs froides: mais aussi aux fins & intentions que lon attend en ce que lon distille: qui est seule cause de la diuersité des liqueurs esquelles on fait l'infusion: & telles sont de la plus grand' part eaux de pluie, de fontaine, rosee, & icelles crues ou distillees: ius cruds ou distillez: eaux distillees, eau de vie, vinaigre crud ou distillé, vin, vrine crue ou distillee: mesgue de laict crud ou distillé: sang humain ou de pourceau, ou de bouc, distillé ou non distillé.

Liqueurs où se fait l'infusion.

Pour ce regard les matieres qui ont peu de suc, comme la sauge, bethoine, melisse, absince: ou qui sont fort odorantes, comme toute sorte d'espicerie, toute sortes d'herbes, escorces & bois odorant, quelle est la canelle, veulent estre infusees en vin, à fin d'exciter quelque suc à celles qui en ont peu, & garder aux odorantes leur odeur, qui se peut facilement euaporer par le feu, à raison de leur substance tenue & subtile.

Quelles matieres sont infusees en vin.

Les matieres qui sont dures & metalliques, comme perles, coral, coquilles d'œufs, crystal, emeraude, hyacinthe, & autres telles, sont infusees commodément en vinaigre crud ou distillé, ou bien en vrine, distillee ou non distillee: & telles eaux ne doiuent entrer dans le corps, mais seulement estre appliquees par dehors.

Quelles matieres sont infusees en vinaigre ou vrine.

Semblablement quand lon veut que quelque eau soit fort aperitiue & penetrante, lon peut infuser les matieres en vinaigre crud ou distillé, quelles sont les eaux que lon distille contre le calcul ou grauelle, ou pour deliurer les grandes obstructions du foye, ratte & matrice.

Infusion en vinaigre.

Quand lon desire que l'eau retienne mieux la vertu de la matiere dont elle est distillee, on la peut pour le mieux infuser, voire distiller en son suc, ou en suc qui ait pareille vertu.

Infusion en suc.

Lon infuse aussi les matieres quelquesfois en sang, ou humain ou de bouc, ou de pourceau, à fin d'augmenter ou aider leur

Infusion en sãg humain, de bouc, de pourceau.

vertu: comme l'eau que lon distille pour rompre le calcul, soit és reins, ou en la vessie, peut auoir receu l'infusion premierement faite en sang de bouc.

Infusion de mesgue de laict.

Autant en faut-il penser du mesgue de laict de cheure auquel on fait infusion des matieres pour les eaux qui doiuent seruir à nettoyer les vlceres des reins ou de la vessie.

Infusion doit aider ou augmēter la vertu des matieres

Adiouster sel.

En general faut aduiser que toute infusiō soit faite en liqueur qui aide ou augmente la vertu des matieres que lon veut distiller, & auant que faire infuser les matieres, les inciser & piler menu, en adioustant quelquesfois la dousiesme partie de sel à celles qui sont fort humides, comme chairs, sang humain ou d'autres bestes, tant pour les preseruer de corruption, que pour faire la separation de l'humeur qui doit distiller.

Preceptes generaux pour la distillation des eaux. Chap 63.

APRES que tes matieres sont preparees à la façon qu'auons dit, ne reste plus que de les cōmettre dās l'alambic: ce que dois faire auec grāde caution & prudence, en obseruant quelques preceptes generaux pour ranger & cōduire ton œuure à bōne fin.

1 Fourneaux en lieu où ils ne puissēt faire tort.

Regarde premierement que tes fourneaux soient en lieu où ils ne puissent faire tort à ta maison pour le danger du feu.

2 N'approcher des fourneaux.

Si tu distilles comme vif argent ou autres telles choses qui ont vne malignité veneneuse, durant la distillation n'en approche que de loing: car la fumee qui expire de ces choses malignes apporte ou paralysie, ou exulceration de poulmon, ou abolition de memoire, ou souuentesfois la mort subite: comme tu vois par experience des plombiers & fondeurs.

3 Election d'alambics de voirre.

Si tu fais la distillation en vaisseaux de voirre, faut que les eslises bien cuits, sans bulles, sans neuds, esgaux de toutes parts, espez & desia approuuez.

4 Feu de charbon.

Les charbons soient entierement allumez & à demy bruslez, auant que tu mettes les matieres dās l'alambic, à fin que la fumee ou autre telle maligne qualité de charbon soit expiree: ou pour le moins, entre l'alambic & le fourneau, mets quelque peu de cendres ou d'arenes menues, à fin que le charbon n'infecte l'eau de sa fumee.

5 Chaleur douce au cōmencement

Le feu ne soit violent pour le commencement, tant pour la sauuegarde des vaisseaux qui se pourroient casser, qu'à fin que les matieres conçoiuent la chaleur tout doucement: la chaleur toutesfois

tesfois se pourra augmenter petit à petit, voire iusques au troisiesme degré, si besoin est.

Ne faut mettre dans l'alambic trop grande quantité de matiere, autrement le dessous se hauira, & le dessus demeurera entier: ains sera meilleur d'en y remettre souuent, par ce moyen l'eau distillera en plus grande abondance. 6. Quantité de matiere dãs l'alambic.

L'eau du bain de marie ne doit estre non plus chaude que le doigt y puisse durer: combien que souuentesfois se presentent des matieres à distiller au bain de marie, pour la distillation desquelles s'il aduient que l'eau du bain de marie ne rende assez vehemente chaleur, mesle parmy arene menue pour augmenter la chaleur de l'eau. 7. L'eau du bain de marie.

Si tu distilles tes eaux à la chaleur des cendres (comme lon fait le plus souuent) ou d'arenes, ou de limature ou escaille de fer puluerisee, faut enuironner le vaisseau corpulent de l'alambic (soit qu'il soit de voirre ou d'erain ou d'autre matiere) de cẽdres fort menues & criblees, ou d'arenes, ou de limature de fer bien puluerisee, en sorte que lesdites cendres surpassent d'vn grand demy pied les matieres que lon veut distiller. Les cendres seront contenues dans la partie superieure du fourneau, ou dans vne terrine mise au dessus du fourneau, & eschauffee d'vn de charbon qui sera au bas d'iceluy fourneau. Les eaux ainsi distillees sont de plus longue duree que celles qui sont distillees au bain de marie: quant au reste toutes les deux d'egale vertu. 8. Distiller à la chaleur de sablon.

Si tu n'as le loisir de faire ta distillation par l'alambic, & que tu vueilles distiller quelque suc ou quelque liqueur, fais bouillir ton suc en quelque vaisseau, & dessus ce vaisseau mets vn voirre: en iceluy la fumee se tournera en vapeurs, qui par apres se condenseront en eau. Par ce moyen le vinaigre se tourne facilement en eau, laquelle est fort vtile pour les taches & tayes de l'œil, principalement si auant la distillation lon fait bouillir en vinaigre blanc quelques brins de rue. 9. Distiller soudainement. Vinaigre distillé soudainement.

Les matieres chaudes, pour estre d'efficace requerent bien d'estre distillees par trois ou quatre fois, en les reiettant sur les marcs, mais aux froides, quelle est la rose, suffit vne distillatiõ: par ce moyen en sont plus froides, attendu que la force du feu acquiert acuité aux choses. 10. Distiller plusieurs fois vne mesme eau.

Quand tu voudras distiller trois ou quatre fois vne eau, faut à chacune distillation diminuer la chaleur d'vn demy degré, en apres d'vn degré, & ainsi consequemment, iusques à reuenir en fin au premier degré dessusdit, denommé tepide: la raison est, par ce q̃ la matiere estant subtilee de plus en plus par chacune distil- 11. Quelle chaleur est requise pour distiller plusieurs fois.

lation, ne merite si grande chaleur à la fin qu'au commencement qu'elle est plus grosse & plus espesse. Lon fait autrement quand lon veut extraire la quinte essence de quelque chose, car alors on doit augmenter la chaleur de plus en plus.

Extraire la quinte essence.

12. Separer le phlegme en la distillatiõ. Quand sort le phlegme.

En toutes distillations d'eaux faut diligemment separer & mettre à part le phlegme, c'est à dire l'humeur plus gros, plus espez, & plus aqueux. Et pour ce faire faut aduiser soingneusement à la matiere que lon distille: par ce que le phlegme sort quelquesfois le premier, aucunesfois le dernier en la distillation: comme en la distillation de l'eau de vie, il demeure le dernier, encore que elle soit distillee plusieurs fois: en la distillation de la plus grand part des autres choses il sort le premier, comm eau vinaigre, au miel, & choses semblables: ce que tu pourras cognoistre au gouster des eaux premieres & dernieres distillees.

13. Bon estat de la distillatiõ

L'on doit iuger que la distillation est en bon estat, si entre les gouttes qui distillent, lon peut conter vne dizaine de nombre, & de là aussi on prend iugement de la quantité & force du feu.

14. Bon odeur ou saueur és eaux distillees.

Si lon veut que les eaux ayent l'odeur, ou saueur, ou autre qualité de quelque chose, comme de miel, de canelle, de camphre, de musc, ou autres telles matieres odorantes, soit pour donner quelque odeur à celles qui n'en ont point, ou bon odeur à celles qui l'ont mal plaisant (comme nous dirons tantost en l'eau distillee de fiente d'homme) sera bõ de frotter le chappiteau auec ces matieres: ou enfermer quelques vnes d'icelles dans vn petit nouët de toille, & les mettre à l'extremité du bec du chappiteau, à fin que par ces matieres l'eau distillante, en retienne l'odeur ou autre qualité.

15. Pour oster l'impression de chaleur és eaux distillees.

Et par ce que les eaux distillees par force de feu, retiennent tousiours quelque impresion & vestige de chaleur, incontinent apres la distillation sera le meilleur de tenir quelque temps descouuertes les phioles ou vaisseaux où on les voudra garder, ayant toutesfois esgard que l'odeur & vne partie de leur force ne s'euapore: ou pour le plus seur, mettre leur vaisseau bien estouppé en quelque lieu froid dans arene humide, pour diminuer leur grande chaleur. Toutesfois faut noter que les eaux froides que lon aura distillees au bain de marie n'auront grand besoin d'estre ainsi descouuertes, mais plus tost doiuent estre mises au soleil dans vn vaisseau de voirre non plein du tout: ou que leur vaisseau soit plongé l'espace de quarante iours dans arene chaude, à fin que leur phlegme & humeur plus espez soit consumé.

16. Eaux troubles.

Si les eaux distillees deuiẽnẽt troubles, vous les clarifierez en y iettant vne goutte ou deux de vinaigre pour chacune liure d'eau.

Comment il faut distiller les herbes, escorces, fleurs, fruicts & racines, en particulier. Chap. 64.

L'ABSINCE, autrement dit aluine, doit estre distillee au bain de marie, pour en tirer eau qui ait odeur & saueur d'iceluy: & pour mieux faire, ne le faut distiller tout recent, mais quelque peu sec le macerer en vin premierement, puis le distiller ou au bain de marie, ou sur les cendres chaudes: ainsi sont distillees armoise, agrimoine, ozeille, & autres semblables plantes, en obseruant les choses generales cy deuant specifiees. Eau d'absince ou d'aluine.

Ainsi l'eau de coqueret est distillee, qui sert contre le calcul & grauelle tant des reins que de la vessie. Eau de coqueret. Grauelle & calcul.

L'escorce exterieure des noix communes, soit qu'elle se separe de la noix, ou non separe, se peut distiller au mois de Septembre: & l'eau qui en est extraitte, beuë en petite quantité auec la tierce partie de vinaigre, est vn certain remede contre la peste, si auant qu'en boire on se fait tirer du sang: elle est souueraine aussi pour faire gargarisme. Eau de noix communes. Peste.

L'eau qui est distillee des fueilles de noyer à la fin du mois de May, est singuliere pour deseicher & cicatrizer les vlceres, si on les laue soir & matin auec vn linge moitte qui aura trempé dans ceste eau. Eau de fueilles de noyer. Cicatrizer vlceres.

Pour distiller les fraises, faut les laisser pourrir dans vn vaisseau de voirre, en y adioustant quelque peu de sel ou de sucre, puis en extraire l'eau qui est souueraine contre le venin: comme aussi pour oster les taches, prouoquer les mois, & deseicher les yeux larmoyants: elle aura toutes ces vertus quasi admirables, si on luy mesle eau de vie. Eau de fraises. Venin. Taches. Mois des femmes. Oeil plorãt.

L'escorce interieure du fresne distillee rend vne eau singuliere contre la peste, si on la boit en esgale quantité auec eau de vie, comme trois onces de chacune: principalement si on repete ce breuuage trois heures apres. Eau de fresne. Peste.

Les noyaux de cerises noires concassez, ou la chair seule, distillez, font vne eau qui deliure entierement l'accez du haut mal aux petits enfans, incontinent qu'on leur en met dans la bouche enuiron demie once. Eau des noyaux de cerises. Haut mal.

L'eau qui est distillee de l'escorce d'hiebles ou de suzeau beue souuentesfois, esuacue les eaux des hydropiques. Eau d'hiebles.

Pour faire eau de betoine, faut piler les fueilles de betoine & Eau de betoine.

les infuser quelque temps en vin,puis les distiller. L'eau de melisse & de sauge est ainsi distillee. L'eau de betoine est singuliere pour les affections de teste, de reins,& de la vessie. L'eau de melisse resiouist les personnes, deliure des accez d'apoplexie, & du haut mal, fait bonne memoire, oste la douleur des dents, rompt le calcul, guerist l'hydropisie, preserue de venin ceux qui ont aualle quelque araigne,si on en boit incontinent apres.

Eau de melisse.

Venin.

Eau de gentiane.

Peste.

Pour distiller eau de gentiane, prenez quatre liures des racines recentes,ou plus tost seiches,de gentiane,hachez-les menu, faites-les infuser en vin,ou seulement les en arrousez, puis les distillez. Ceste eau est singuliere contre la peste,toute sorte de venin,calcul tant des reins que de la vessie, pour guerir les apostumes & vlceres interieurs.

Eau de pyrethre.

Douleur de dents.

Pour faire eau de pyrethre: Prenez racines de pyrethre recentes ou seiches, hachez les menu, & les faites tremper en fort bon vin,l'eau qui en distillera est fort bonne pour appaiser la douleur des dents, pour les corroborer & tenir nettes, si lon en gargarise la bouche au matin ou quand lon voudra.

Eau d'eufrases.

Pour faire eau d'eufrases. Prenez fueille & fleurs d'eufrases, distillez-les,l'eau qui en vient nettoye la veue.

Eau ce Nicotiane.

Ainsi est distillee l'eau de Nicotiane, de laquelle auons parlé bien amplement au second liure, & a merueilleux effects contre le Noli me tangere,chancres,dartres,gratelles, difficulté d'aleine & hydropisie.

Eau de veronique.

Ladres.

Gratelles.

Ainsi est distillee la veronique, l'eau de laquelle est singuliere pour guerir les playes, gratelles autres affections de cuir. L'vsage de ceste eau est souueraine pour les ladres, pour les fieures pestilentes, oppilations de foye & de rate, & exulcerations de poulmons.

Eau d'hyssope.

Eau d'issope se doit distiller sur les cendres chaudes : elle est excellente pour les douleurs de dents, prouoquer les mois des femmes,pour la toux,& autres maladies des poulmons.

Eau de raues

Vriner.

Eau de raues, Prenez rauez entieres auec leur escorce, ou bien l'escorce seule, vous en distillerez eau (principalement de l'escorce) qui sera proffitable pour faire vriner & prouoquer les sueurs.

Eeau de fenoil.

Eau de fenoil. Prenez racines & fueilles, & les distillez, ou biē faites-les bouillir en eau,puis mettez-les toutes chaudes dās vn plat d'estain ou de cuiure, qui sera couuert d'vn autre plat, la liqueur qui sera au plat de dessus se doit reseruer en vne phiole, & d'icelle mettre vne goutte ou deux dans le coing de l'œil pour les maladies & affections d'yeux.

Eau de persil de iardin: faut piler dans vn mortier les fueilles de persil, puis les distiller: telle eau nettoye l'estomach & conforte les reins. Eau de persil.

Ainsi sont distillees les eaux d'ache, de basilic, de buglose, de menthe, de camamille, de soucy, de chardon benist, d'esclere, chicoree, capilli veneris, cheure-fueil, d'endiue, d'aulnee, de fumeterre, de geneste, de lierre, queuë de cheual, de lauande, de marjolaine, de melilot, de maulues, guymaulues, de lis d'estang, de nelle, d'origan, de piuoine, de pauot, de parietaire, de pimpenelle, de plantain, de pourpier, de pouliot, de rue, de rosmarin, de garence, de sauge, de sarriette, de scabieuse, de scolopendre, de morelle, de iombarde, de fueilles de saule, de seneçon, de thym, de bouillon blanc, de tenaisie, de valeriane, de veruaine, de fleurs & fueilles d'ortie tant grieche que morte, & de plusieurs autres plantes, en obseruant les preceptes generaux qu'auons cy deuant prescripts. Eaux d'ache de basilic, de menthe, de buglose, &c.

La canelle est ainsi distillee: Prenez vne liure de fine canelle, concassez-la legerement, & la mettez infuser quelque temps en quatre liures d'eau rose distillee, & demie liure de vinc blanc fort bon: puis iettez le tout dans vn alambic de voirre pour estre distillé, ou sur les cendres chaudes, ou au bain de marie: telle eau est souueraine contre toutes maladies froides, principalement de l'estomach, de la ratte, du foye, du cerueau, de la matrice, des nerfs mesmes pour les faillances & syncopes: pour prouoquer les mois & l'vrine retenue, pour appaiser les vomissements, & pour reprimer la malignité de toute sorte de venin froid. Eau de canelle. Mal d'estomach, nerfs lassez. Venin.

L'eau rose est distillee, ou de roses recentes, ou de roses seiches, qui sont ou incarnates, ou blanches. La façon de la distiller est diuerse, car aucunesfois elle est distillee par defluxion tendant en bas, que lon appelle, *per descensum*, à la maniere que pourrons declarer cy apres, au chapitre 71. Eau rose.

Aucunesfois elle est distillee par insolation, comme aussi nous dirous au lieu mesme: quelquesfois, & le plus souuent (comme aussi pour le meilleur) au bain de marie, & auant que la distiller est bon, si les roses sont seiches, de les humecter à la vapeur de quelque eau bouillante ou de rosee. L'eau qui est distillee de roses rouges, est plus cordiale & plus corroborante: comme celle qui est faite de roses blanches, plus refrigerante. Trois façõs de distiller les roses.

Maniere de distiller les liqueurs Chap. 65.

NOVS auons dit cy deuant que l'efficace & vertu singuliere & quasi diuine des choses qui sont distillees a tellemēt rauy les esprits & estudes des hō mes, que bien peu de choses se trouuent ayants quelques effects & singularitez en soy, que lō ne soubmette à ladistillation.

Que c'est que liqueur en ce lieu.

Or i'appelle en ce passage liqueur, tout ce qui a vne consistēce liquide, soit suc, soit humeur, soit excrement ou autre telle semblable chose fluxile, comme vin, vinaigre, miel, vrine, ius d'herbes ou de fruicts: & faut penser que l'eau qui est distillee de ius d'herbes ou de fruicts, est beaucoup meilleure que celle qui est distillee des herbes ou fruicts mesmes: nous commencerons donc au vin distillé.

Eau de vie.

Eau de vie est ainsi distillee: encore que tout vin soit propre pour faire eau de vie, moyennant qu'il ne soit aigre, esuenté ou infect, toutesfois le plus fort & plus amoureux y est le meilleur, soit blanc ou rouge. Prend donc de tel vin certaine quantité, selon la grandeur du vaisseau auquel tu distilles, qui est appellé Vessie, comme auons dict cy deuant, à sçauoir en forme de courge droicte: emplis-le de vin iusques à la tierce partie pres du goulet ou orifice: puis couure-le de sa chappe ou alambic à lōg bec, lequel soit bien & proprement seellé auecques mortier de sagesse (qui est tel que l'auons descrit cy dessus) à ce que nulle vapeur en puisse sortir hors: & ainsi fais-le distiller à chaleur d'eau chaude, non bouillante, ou bien chaleur mediocre de cendres, ou de sablon menu, en augmentant tousiours de peu à peu la chaleur, & se donnant garde toutesfois que le vin ne vienne à bouillir: & à fin que tu ayes eau de vie fort bonne, tu la pourras faire distiller par quatre ou cinq fois, car tant plus sera elle distillee, tant meilleure elle sera, comme auons ia dict. Pour la premiere distillation sera assez de tirer la dixiesme partie, à sçauoir, de dix pintes de vin vne pinte d'eau de vie, plus ou moins. Pour la seconde, la moitié de ce qu'aurez mis, que seroit chopine. Pour la tierce, autre moitié, ou peu moins, que seroit demi-sextier: tellement que plus elle sera distillee de fois, moins en y aura, & mieux vaudra: & partant faut au commencement prendre grande quantité de vin, ou bien auoir plusieurs vaisseaux. Vray est que si la

Vessie pour distiller eau de vie.

Eau de vie distillee plusieurs fois.

si la distillation est bien faite, la quatriesme rendra pareille quantité d'eau qu'elle aura receu, de laquelle aussi on se doit contenter, sans la distiller d'auantage: car tant frequente distillation est de peine & de grand frais: ce pendant faut obseruer qu'en chacune distillation lon doit diminuer la chaleur d'vn demy degré, en apres d'vn degré, pour reuenir en fin iusques au premier degré qu'auons nommé tepide. Ceste frequente distillation sert à luy oster le phlegme, c'est à dire, l'humeur plus gros & plus aqueux, qui demeure au fond, & a coustume de sortir le dernier apres qu'il est bien digeré par frequente distillation.

Au reste, on cognoistra que l'eau de vie sera assez distillee par ces signes: si elle reuient à pareille quantité d'eau, si allumee ou enflambee, elle se consume du tout, & ne laisse aucune marque d'humidité au fond du vaisseau: si le linge qu'on aura trempé dans l'eau de vie estant allumé ne se brusle aucunement, si vne goutte d'huile iettee là dedans, va au fond, si vne goutte d'eau de vie espandue sur la paume de la main se consume & s'euapore bien tost.

Cognoistre si l'eau de vie est assez distillee.

Au surplus faut noter que l'eau de vie est distillee aucunesfois de lie de vin, & telle souuentesfois n'est de moindre, voire de plus grande bonté que celle qui est distillee de vin: mesmes si elle est souuent distillee, elle est plus chaude & seiche que celle que lon distille de vin: vray est que celle qui est tiree de vin est plus plaisante au goust, & de plus gracieuse odeur: l'eau de vie aussi est quelquesfois distillee de ceruoise, mais non tant bonne que de vin.

Eau de vie est distillee ou de vin, ou de lie, ou de ceruoise.

Les vaisseaux pour distiller l'eau de vie sont diuers, à sçauoir, le bain de marie, & la vessie: on la peut aussi distiller dans vn chaudron, ou pot de cuiure ou d'erain, fait en forme de marmite, couuert d'vn couuercle, duquel sorte vn canal droit, montant en haut, & courbé en angle droict, qui passe par dedans vn seau plein d'eau fraische.

Vaisseaux pour distiller eau de vie.

Apres que l'eau de vie sera distillee, la faudra exposer au soleil quelque temps, pour la subtilier de plus en plus.

Ainsi peuuent estre distillez tous ius & liqueurs, comme sang humain, vrine, vinaigre, rosee, laict, blancs & iaunes d'œufs, fiente de vache ou d'homme.

Les vertus de l'au de vie sont infinies, elle deliure les apoplectiques & epileptiques de leurs accez, chasse le venin, garde le vin de s'esuanter, pourrir & troubler, guairist bien tost toutes les passions froides, fait mourir les vers, adoucist la douleur des dents, &c.

Vertus d'eau de vie.

Vinaigre distillé.

Pour la distillation du vinaigre, faut entendre qu'il y-a quelque difference entre la distillation de l'eau de vie & du vinaigre: car par ce que le vin est de substance vapoureuse & ignee, la meilleure vertu d'iceluy gist en la premiere distillation, c'est à dire à l'eau qui est distillee premierement, tellement que ce qui reste & demeure au vaisseau, ne sent quasi que l'eau, & n'a gueres grande vertu. Au contraire, l'eau premiere du vinaingre ne sent rien, attendu qu'il est plus terrestre par alteration de qualité (car le vinaigre n'est autre chose qu'vn vin corrompu fait aigre par putrefaction) ains la vraye acetosité & vertu diceluy demeure en ce qui reste audit vaisseau, apres en auoir extrait la premiere eau. Et par cela appert que ce qu'il reste au vin apres la distillation d'iceluy faite, doit estre appellé phlegme, comme ce qui sort tout le premier à la distillation du vinaigre, est le phlegme du vinaigre. Parquoy pour auoir bon vinaigre par distillation, apres l'auoir mis en pareille quantité qu'auons dit du vin pour faire eau de vie, dans l'alambic, faut laisser distiller le phlegme, c'est à dire l'humeur aqueux, & le mettre à part en quelque vaisseau separé: puis quãd lon sentira au gouster que l'acetosité viendra, sera bon la mettre à part pour s'en seruir aux infusions: puis augmenter quelque peu le feu, & ainsi continuer la distillation iusques à ce que l'eau commence à roussir, & alors on la pourra mettre à part pour en vser, non pas en medecine, mais bien és choses metalliques & corrosiues. Car ceste eau qui distille la troisiesme, sent comme vne adustion, & est appellee la matiere sanguine du vinaigre.

Difference entre l'eau de vie & le vinaigre, quant à la distillation.

Vinaigre qu'est ce.

Vaisseaux pour distiller vinaigre

Le vinaigre est distillé commodément au mesme vaisseau que l'eau rose, principalement sur les cendres ou arenes chaudes, plus tost qu'au bain de marie.

Vertus du vinaigre distillé.

Le vinaigre distillé est propre à dissoudre choses dures, & metalliques, comme perles, coral, coquille d'œuf, cristal, esmeraude. Toutesfois l'or & l'argent n'y peuuent estre dissous. Cela est cause que quand les alkemistes veulent distiller quelque metail ou pierres pour en tirer l'huile, ont coustume de dissoudre leurs matieres en vinaigre ou vrine distillez.

Miel distillé

La maniere de distiller le miel est telle. Apres que le miel est fort bien purifié, mets-le en petite quantité dans l'alambic, car en plus grande quantité, il s'enfleroit dés qu'il sentiroit la chaleur. Distille-le au bain de marie à chaleur tepide: l'eau qui sortira la premiere, c'est le phlegme, & se pourra garder à par, pour coulourer & allonger la barbe & cheueux. En apres en augmentant vn peu la chaleur, sortira vne eau citrine & comme doree,

Coulourer les cheueux & poils.

laquelle tu pourras garder en autre vaisseau, ayant vertu de mondifier les playes tant superficielles que profondes. En continuant laditte distillation, il sortira autre eau fort coulouree, & plus rouge que l'autre, & lors pour mieux faire, sera bon changer de chaleur d'eau, à chaleur de cendres ou d'arenes, c'est à dire qu'il faudra enseuelir l'alambic parmy cendres ou arenes iusques pres de son orifice, & qu'entre le feu & l'alambic il y ait comme l'espesseur de deux ou trois poulces de plat, en augmentant le feu plus fort que deuant, & par ce moyen sortira vne eau plus visqueuse que les autres, que lon pourra appeller huile de miel. Ainsi pourra estre distillee terebinthine, & autres telles liqueurs crasses & visqueuses. Terebenthine distillee.

Pour distiller sang de bouc. Prenez sang de bouc encore ieune & bien nourry, non le sang qui fluera le premier ou le dernier du corps du bouc qu'aurez decollé, mais celuy qui sortira le milieu : laissez-le reposer quelque temps, & iettez hors l'eau qui nagera par dessus : puis auec vne dixiesme & douziesme partie de sel, agitez-le long temps & bien fort : cela fait, enfermez-le dans vn vaisseau bien estouppé & bien luté, que vous enseuelirez dans fumier de cheual l'espace de quarante iours : puis distillez le plusieurs fois en iettãt tousiours sur le marc l'eau que vous aurez distillé. Apres la quatriesme ou cinquiesme distillation vous aurez vne eau admirable, laquelle sera encore meilleure si apres la distillation elle demeure derechef quarante iours dans fien de cheual. Telle eau est singuliere pour rompre le calcul. Sãg de bouc distillé. Calcul.

Lon distille de mesme façon sang humain pris d'vn ieune homme, bien habitué & bien nourry, pour faire comme restaurants aux corps extenuez, tabides & hectiques. Combien que ie n'approuue pas beaucoup que pour ceste affaire lon distille sang humain, veu que c'est chose indigne & contre la religion Chrestienne, & qu'aussi en si grand nombre d'autres remede lon s'en peut facilement passer. Sãg humain distillé.

Le sang de canard est ainsi distillé contre le venin : ainsi aussi peut estre distillé le sang de tesson, veau, lieure. Sang de canard distillé.

Lon peut distiller le laict de mesme façon que l'eau de vie. Lon dit qu'au pays de Tartarie le laict distillé enyure: il faut dõc que tel laict soit gras, quel est le laict de iumẽt. Aucuns medecins tiennent que le laict distillé est bon contre iaunisse, mesmes contre la fieure quarte, si on le distille auec pareille quantité de vin. Laict distillé. Vertu du laict distillé.

On distille souuentesfois le laict de cheure pour seruir & nettoyer les vlceres des reins & vessie. Laict de cheure distillé.

La fiente d'homme est distillee par alambic de voirre à la Fiente d'hõme distillee.

façon de l'eau de vie: l'eau qui en est distillee (principalement de fiente d'homme rousseau) est souueraine pour guerir & cicatrizer les vlceres profondes, cauerneuses, vieilles & difficiles à curer: & pour oster le tayes des yeux. Prise par le dedans deliure du haut mal, du calcul des reins & de la vessie, de l'hydropisie: & proffite beaucoup à ceux qui sont mords de chien enragé, ou d'autres bestes venimeuses. Toutesfois par ce que telle eau simplement & sans autre mixtion distillee retient l'odeur de tel excrement, sera bon pour luy donner quelque bonne senteur, mettre au bec du chapiteau vn petit nouët de musque, ou frotter le dedans du chapiteau auec musque, ou autres semblables bonnes odeurs.

Vlceres profondes.

Morsure de chié enragé.

Donner bõne odeur à l'eau distillee.

Ainsi tu pourras distiller la fiente de vache, & celle de pigeon, de laquelle l'eau distillee est bonne pour comminuer le calcul.

Eau de fiéte de vache, & de pigeon.

Comment il faut distiller les animaux, ou parties d'iceux. Chap. 66.

POVR distiller le corps de quelque beste, la faut premierement suffoquer, à fin qu'il n'en sorte sang aucun, puis en oster toute la graisse (s'il y en a) & les entrailles: puis hacher menu la chair, & ietter par dessus vne dixiesme ou dousiesme partie de sel, & ainsi distiller au bain de marie, ou sur les cendres chaudes à la façon de roses: ainsi est distillee la cigoigne ieune, tendre, & qui n'a encor volé, laquelle on doit premierement euiscerer & farcir d'vne once de camphre, & vne drachme d'ambre: l'eau qui en vient est excellente pour faire liniments & fomentations és paralysies & conuulsions.

Distiller les animaux.

Eau de cigoigne.

Ainsi est distillee la pie, la grenouille, les limaçons, les fourmis, le foye & poulmon de veau, de regnard, & autres semblables bestes.

Eau de pie, grenouille, & limaçons.

Les chairs des bestes sont de ceste façon distillees: Hachez menu les chairs, incorporez & broyez-les auec la dixiesme partie de sel commun: puis mettez-les dans vn vaisseau en façon de courge bien estouppé, qu'enseuelirez dans terre, entouré de chaulx visue & fien de cheual à demy pourry, pour estre là dedans digerees l'espace d'vn mois ou enuiron: durant quel temps arrouserez souuent la chaulx visue & le fien d'eau tiede, pour y exerciter chaleur: & renouuellerez la chaulx & le fien trois ou quatre fois la sepmaine: car faut penser, que par defaut de chaleur les chairs

Eau de chairs.

se pour-

se pourroient pourrir au lieu de digerer. Et apres qu'elles auront esté assez suffisamment digerees, (ce que lon cognoistra pour la separation de la plus grosse matiere d'auec la subtile) on tirera le vaisseau du fumier, lequel on couurira d'vne chappe ayant bec bien luté, & fera lon distiller les matieres sur le bain de marie par plusieurs fois, en remettant tousiours l'eau distillee sur le marc, & apres la cinquiesme distillation, on reseruera l'eau : si d'auenture on ne la veut encore circuler, pour luy acquerir quasi vne quinte essence.

Les œufs tant blancs que iaunes sont ainsi distillez. Eaux d'œufs

Les eaux ainsi distillees sont plus que restaurants ayants vertu de substancier le corps & les membres comme vraye chair ou viande.

Comme on doit distiller les restaurants. Chap. 67.

LES restaurants sont preparez en diuerses façons Restaurants. toutesfois la plus frequente & meilleure est telle.

Prenez chairs de veau, ou de cheureau, ou de moutō, decouppees & hachees le plus menu qu'il sera possible: ou bien chairs musculeuses que lon appelle blancs de poulets, chappons, poulles grasses, & biē charnues, aussi hachees menu & decouppees: adioustez pieds de veau, pieces d'or ou plus tost lames d'or fort tenues & deliees, mettez le tout dans alambic de voirre bien luté auec mortier fait de farine, blanc d'œuf, & bien peu de mastich: dans cest alambic iettez (pour donner grace à la distillation, & mitiger quelque peu la chaleur que luy acquiert le feu) vne demie poignee d'orge mōdé, vne poignee de roses rouges seiches, ou recentes qui auront trempé premierement en ius de grenades ou eau roses, quelque peu de canelle: disposez le tout dans l'alambic comme par petits licts, espandez par dessus pouldre d'electuaire diamargariton froid, ou de gemmis, & bien peu de coriandre preparee & subtilement puluerisee pour dissiper les vēts. Si on veut faire medicinal en restaurant, on pourra adiouster choses qui seruiront à la maladie & affectiōs vrgentes: comme racines & herbes capitales pour les affections de teste, quelles sont betoine, pouliot, stechas, origan, sauge, & autres semblables : pour les affections des reins, racines & plantes propres pour rompre le calcul: pour le haut mal, semēce de piuoine, guy de chesne: pour la fieure quarte, polypode, scolo-

Mortier de sagesse.

pendre, & racine de tamaris : pour les affections veneriennes, racines de gentiane, de campane, & bois de gaiac, ainsi des autres: toutesfois me semble que se seroit bien le meilleur de ne mesler les poudres cordiales parmy les autres matieres, de crainte que leur vertu qui est tenue, subtile & fort odorante, ne se vinst à euaporer, par l'ardeur du feu: vaudroit beaucoup mieux couler la distillation par vn linge fort net, au fond duquel les poudres cordiales seroient : lon peut aussi adiouster quantité de theriaque, mesmes quelques conserues, selon l'occasion qui se presentera Les matieres ainsi disposees, seront distillees par alambic de voirre bien luté, comme auons dict, mis au bain de marie, ou sur cendres, sablon, ou arenes chaudes, car par ce moyen la distillation retiendra moins de la chaleur du feu. Sera bon auāt que les chairs soient mises dans l'alambic, pour estre distillees, qu'elles ayent boully d'vn bouillō ou deux, dans vn pot de terre neuf, pour leur oster le plus gros excrement. Faut encore se souuenir que si lon veut mettre or dans ceste distillation, vaut mieux y mettre petites fueilles ou lames tenues d'or, que pieces entieres : par ce que l'or entier, à raison de sa solidité ne se cōsume que fort peu, & à grād' peine. Ce restaurant est appellé diuin, & doit estre presenté au malade quelque peu tiede.

Restaurant diuin.

Autre restaurant.

Autre façon de restaurant: faites bouillir vn chappon, ou autre telle piece de volaille entiere, auec bourroche, buglose, scariole, endiue, laictue, ou autres semblables herbes qui seront necessaires pour la maladie, & apres qu'elle aura bouilly iusqu'à estre comme pourrie de cuire, prenez le brouet ou chaudeau, & le mettez dans l'alambic, puis iettez là dedans les chairs crues des perdrix, poulets, ou autres telles volailles qu'aurez haché & decouppé menu, & y adioustez les autres matieres que cognoistrez estre necessaires à la maladie presente, comme conserue de rose, de buglose, raisins de damas, poudre des electuaires de gemmis, & aromaticum rosatum, & choses semblables : puis faites vostre distillation ainsi que dessus.

Autre restaurant.

Aucuns ne font restaurant que de chairs de chappons, les plus vieils qu'ils peuuent trouuer, lesquels ils estouffent, & ne deplument point en eau chaude, mais leur arrachent plumes apres plumes, puis leur ostent les entrailles & hachent menu : adioustent fleurs ou conserues de buglose, bourroche, raisins de damas, orge mondé entier, semence de coriandre, perles, poudre de l'electuaire diarhodon, ou d'vn autre semblable, fueilles d'or, distillent le tout ensemble, & en font vser aux malades, femmes accouchees & vieillards.

Pour faire vne sorte de restaurant plus subitement, & qui ne sera de si grand frais,ny de tant de peine : hachez menu les chairs à la façon qu'auons dict cy dessus,mettez-les dans vne phiole ou bouteille de voirre assez capable,de sorte que tous les morceaux de chairs soient enfilez de fil double,& tiennent l'vn à l'autre, & que le fil double qui les contient sorte hors de la bouteille, qui doit estre bien estouppee par dessus,auec linge ou cotton trempé en mistion faite de blanc d'œuf & farine d'orge : mettez ceste bouteille dans vn chaudron plein d'eau qui bouillira à petit feu, & l'y laissez quatre heures,plus ou moins,iusques à tant que vne bonne partie de la chair soit conuertie en humeur : faites que la bouteille soit dans l'eau iusques au col, & qu'elle ne touche au fond du chaudron,bien appuyee de toute part,à fin qu'elle ne vacille.Les quatre heures passees,diminuez le feu tout doucement, à fin que la bouteille se rafraichisse lentement, laquelle si vous ostez toute chaude de l'eau,elle se rompra incontinent. Puis destoupez la bouteille auec eau tiede,si ne pouuez autrement,& en tirez le fil & les chairs tout doucement,en sorte que l'eau demeure seule:coulez ceste eau en façon d'ippocras, puis l'aromatizez auec sucre & canelle,pour donner à boire aux malades extenuez. Vous pourrez selon ceste forme faire restaurants tels qu'il vous plaira,plus ou moins chers,plus ou moins delicats & plaisants, plus ou moins medicamenteux, comme l'occasion le pourra requerir. Restaurant fait soudainement.

Maniere de distiller eaux composees. Chap. 68.

LES eaux sont distillees,non seulement d'vne seule ou simple plãte,liqueur,&autre matiere:mais aussi de plusieurs meslees ensemble & telles eaux no⁹ appellons eaux composees, à raison de la mistion de plusieurs matieres. Eaux composees. Or ces eaux sõt de trois sortes,les vnes sont medecinales,les autres sont odorantes,les autres seruent és fards & ornements du corps:nous parlerons des medicinales premierement,puis des autres. Trois sortes d'eaux composees.

Eau de sauge composee. Prenez egale partie de sauge & de pouliot,pissez-les en vn mortier & les distillez:ceste eau oste mal de ventre, & appaise les gouttes froides,si on en boit auec petite quantité de castoreum. Eau de sauge composee.

Eau de raues composee. Prenez raues,ou domestiques ou sauuages, ou toutes les deux ensemble,racines d'ache & de persil,semence d'anis : faites le tout infuser en vin blanc ou vinaigre, Eau de raues composee.

Grauelle. & distillez eau, qui sera bonne contre la grauelle.

Eau d'angelique composee. Eau d'angelique. Prenez egale partie d'angelique, tant racines que fueilles (mais principalement racines) & fleurs de lauandes infusez les en vin, il en distillera vne eau singuliere contre le haut mal, si on en prend deux ou trois cueillerees. Haut mal.

Eau de chelidoine composee. Eau de chelidoine. Cueillez au cõmencement du mois de May fueilles de chelidoine, verueine, rue, fenoil, pistez les, & en tirez de chacune trois onces de suc, que meslerez ensemble : adioustez y quelques boutons de roses, trois onces de sucre candy, quatre onces de fort bonne tuthie, & autant de sang de dragon, distillez le tout par alambic: ceste eau oste les rougeurs des yeux. Taye & rougeurs des yeux.

Eau de vigne. Eau de vigne. Prenez eau qui distille des seps de vigne alors qu'on la taille, qui est au printemps, distillez-la auec pareille quãtité de miel: ceste eau guerit les demangesons, chaleurs, & rougeurs des yeux: autant en fait l'eau de vigne sans estre distillee.

Eau rose cõposee. Eau de roses. Prenez roses trois parties, fenoil, rue de chacune vne partie, hachez-les menu, & les meslez fort biẽ ensemble, puis les distillez, & faites que l'eau qui en distillera tombe en vn vaisseau, auquel il y ait vne poignee des herbes dessusdites : telle eau contregarde la veuë, si on en laue les yeux en esté. Contregarder la veue.

Eau d'eaufrase composee. Eau d'eaufrase: Prenez chelidoine, fenoil, rue, eufrase, verueine, roses rouges, de chacune demie liure, cloux de girofle, poiure long, de chacun deux onces: conquassez le tout, & le distillez par alambic de verre, telle eau est singuliere pour la veuë debile.

Eau de rosmarin. Eau de rosmarin. Prenez eau de vie distillee de vin blanc, eau distillee de rosmarin & de sauge, de chacune cinq liures : sucre deux liures : là dedans faites infuser huit iours durant sauge & fleurs de rosmarin, de chacun deux onces, passez, coulez, & reseruez l'eau, pour guerir les fistules des yeux. Fistules d'ieux.

Eau theriacale. Eau de theriaque. Distillez dans vn alambic de voirre, de la theriaque auec pareille quantité d'eau de vie & de vinaigre: telle eau est souueraine pour toucher les vlceres & erosions de la bouche, principalement si on y dissoud bien peu de bol armené. Vlceres de la bouche.

Eau de cloux de girofle. Eau de cloux de girofle. Prenez egale partie de cloux de girofle, gingembre, fleurs de rosmarin : faites-les infuser en vin fort bon l'espace de huict iours, distillez le tout : ceste eau conforte l'estomach, appaise les douleurs & torsions de ventre, fait mourir les vers, & amaigrist les personnes grasses, ou rẽd grasses les maigres, si on la mesle auec sucre. Douleurs d'estomach & du ventre. Amaigrir.

Eau de saxifrage. Eau de saxifrage: Prenez ius de saxifrage deux liures : ius de l'herbe aux perles, de persil, d'anis, & de bardane, de chacune demie liure : vinaigre blanc huit onces, distillez le tout : ceste eau beuë au

beuë au matin comminue le calcul. Calcul.

Eau d'arondelles: Prenez arondelles, & les deseichez au four, faites-en poudre: meslez-la auec bien peu de castoreum & bien peu de vinaigre, distillez le tout: ceste eau guerist du haut mal, si on en boit par quatre matinees. Eau d'arondelles.

Eau de l'herbe de queuë de cheual: Prenez queuë de cheual, plãtain, roses rouges grains de coquerets, racines de guymauues, reglisse ratissé, de chacune vne once, demie once de bol armené, semence de courge & de concõbre, de chacune trois dragmes: semence de pauot blanc six dragmes, semence de coings demie once, faites le tout infuser en mesgue de laict de cheure l'espace de deux iours, puis en distillez eau, qui seruira pour les vlceres des reins & de la vessie, si on en boit quatre onces tiedes au matin. Eau de l'herbe de queue de cheul. Vlceres des reins.

Eau de flambes: Prenez egale partie de flambes, d'hyssope & d'auronne, pistez-les diligemmẽt, & les laissez ainsi quelque temps, puis les distillez: ceste eau prouoque les mois aux femmes, & fait mourir les vers des petits enfans. Eau de flambes.

Eau de pimpenelle. Prenez semence de pimpenelle, persil, ache: fueilles & racines de bardane & d'ache, egale partie d'vn chacun: pistez le tout ensemble, puis adioustez sang de dragon vne once, & bien peu de bon vinaigre: laissez le tout tremper ensemble quelque temps, puis le distillez: ceste eau a vne vertu merueilleuse pour la pierre & grauelle. Eau de pimpenelle. Pierre & grauelle.

Eau singuliere pour les yeux: Prenez chelidoine, verueine, betoine, eufrase, rue, fenoil, toutes recentes, de chacune deux poignees: pistez-les ensemble en les arrousant d'vne demie liure de vin blãc, exprimez-en le suc, dans lequel par apres ferez tremper poiure, gingembre, puluerisez de chacun demie once: saffran trois dragmes: myrrhe, aloës, sarcocolle de chacun vne once: miel fort bon vne liure: faites le tout distiller dans alambic de voirre à petit feu, & en reseruez l'eau pour la taye des yeux. Eau pour les yeux.

Lon peut aussi distiller eaux purgatiues, en faisant infuser les medicaments purgatifs, tant simples que composez, en eau de vie, ou vin ou laict, ou mesgue de lait, ou eaux distillees, ou decoctions conuenantes: & telles eaux auront semblables vertus que les medicamẽts purgatifs: ainsi tu pourras distiller le catholicon, le diaphenicon, la confection hamech, l'electuaire de succo rosarum: ainsi tu distilleras la rhubarbe, l'agaric, l'elebore, la scammonee, & autres tels purgatifs. Eaux purgatiues. Catholicõ, Diaphenicõ distillez.

La maniere de distiller la rhubarbe peut estre telle: Prenez vne quantité de rhubarbe soit vne liure ou demie, plus ou moins, mettez-la par petits morceaux, ou la puluerisez assez grossemẽt, Eau de rhubarbe distillee.

iettez par deſſus ius de bugloſe & de bourroche,de chacun deux liures,pour vne de rhubarbe, laiſſez le tout tremper l'eſpace de vingtquatre heures ſur les cendres chaudes : puis la diſtillez en alambic de voirre,au bain de marie.

Ceſte diſtillation des medicaments purgatifs eſt pour gents delicats,& qui ne peuuent ſentir l'odeur des medecines.

Des eaux odorantes en particulier. Chap. 69.

Eaux odorantes.

LES eaux odorantes ſeruent pour lauer les mains, face,cheueux de la teſte,& poils de la barbe:pour faire ſentir bon les linges,veſtements,gants,& autres telles choſes.

Eau de lauande.

Eau de lauande:Prenez fleurs de lauande recentes ou ſeiches, arrouſez-les,ou les infuſez auec eau roſe, ou vin,ou eau de vie,puis les diſtillez. L'eau en ſera plus odorante: ſi vous faites ſeicher les fleurs au ſoleil dans vne phiole de voirre bien eſtouppee,puis iettez par deſſus vin blanc:& au defaut de la diſtiller,ſi vous en voulez auoir ſubitemẽt qui repreſente l'odeur d'eau de lauande , iettez vne goutte ou deux d'huile d'aſpic en aſſez bonne quantité d'eau pure , & agitez le tout enſemble dans vne bouteille ou phiole de voirre qui ait le col eſtroict: ceſte eau, encore qu'elle ne ſoit diſtillee,ne laiſſe toutesfois d'auoir ſa vertu odoriferante.

Eau de cloux de giroſle.

Eau de cloux de giroſle: Prenez demie once de cloux de giroſle bien concaſſez,mettez-les tremper en liure & demie d'eau roſe,l'eſpace de vingtquatre heures,puis les diſtillez au bain de marie.

Eau de ſenteurs.

Eau de ſenteurs:Prenez baſilic,menthe, marjolaine, racines de flambes,hyſſope, ſarriette, ſauge, meliſſe, lauande, roſmarin,de chacune vne poignee : & cloux de giroſle , canelle, noix muſcade,de chacun demie once:trois ou quatre citrons mis par rouelles aſſez eſpeſſes : faites le tout tremper en ſuiffiſante quantité d'eau roſe l'eſpace de trois iours, puis diſtillez le tout au bain de marie à petit feu: la diſtillation faite, adiouſtez vn ſcrupule de muſque.

Eau roſe muſquee.

Eau roſe muſquee. Prenez boutons de roſes, oſtez en le blanc,diſpoſez-les dans l'alambic,au milieu duquel ſur vos roſes mettez vn petit nouet de muſque,& ainſi le diſtillez.

Eau d'aſpic.

Eau d'aspic. Prenez aspic auant que la fleur soit du tout espanouie, & en ostez tout le bois : faites vn lict dans vne chapelle ou alambic : puis par dessus, vn autre lict de roses presque espanouies, & y mettez vne douzaine de cloux de girofle, & si n'auez aspic, mettez y de la lauande, faites-la distiller à feu moderé le moins que luy pourrez donner d'air : & quand la distillation sera quasi paracheuee, arrousez les matieres d'vn peu de vin blanc fort bon, & acheuez vostre distillation, gardez l'eau en phioles bien estouppees. Eau d'aspic.

Eau de damas. Prenez deux poignees & demie de roses rouges, fleurs de rosmarin, de lauande, d'aspic, de chacun vne petite poingnee : brins de thym, fleurs de camomille : fleurs de menue sauge, pouliot, marjolaine, de chacun vne poingnee faites-le tout tremper en vin blanc l'espace de vingtquatre heures, puis mettez-le dans l'alambic l'arrousant de fort bon vin blanc, espandez par dessus la poudre qui s'ensuit : Prenez vne once & demie de cloux de girofle bien choisis, vne once de muguettes, faites poudre. L'eau qui sera distillee doit estre gardee dans vn vaisseau bien estouppé. Eau de damas.

Lon fait aussi eau fort odorante de myrrhe claire, recente, & gommeuse, diuisees par petits morceaux, & mise tremper en ius de roses six fois autant que de myrrhe : la distillation doit estre faite sur les cendres chaudes à petit feu, lequel si augmentez il viendra de l'huile auec l'eau. Telle eau mise d'vne seule goutte en cent d'eau de puits ou de fontaine, la rend tresodorante. Eau de myrrhe.

Eau rose musquee. Prenez vaisseau de voirre en façon d'vrinal, à sçauoir large au dessous & estroit dessus : auquel mettez douze grains de musque ou plus, & l'estouppez auec bon parchemin, exposez-le au soleil par quatre ou cinq iours : puis ayez vn autre vaisseau de la façon du premier, lequel emplirez de roses bien peu seiches & pilees : estouppez le vaisseau d'vn drap de lin assez clair, ou d'estamine, puis mettez la gueule du vaisseau où sont les roses, dedans la gueule de l'autre où est le musque : lutez les fort bien ensemble, & ainsi les exposez au soleil, de façon que celuy des roses soit dessus celuy du musque, en quelque fenestre ou autre part où il y aura grande chaleur de soleil. Par ce moyen distillera vne eau sur ledit musque qui sera propre pour en vser seule, ou meslee auec d'autres. Eau rose musquee. Distiller *per descensum.*

Eau d'orenges. Prenez escorces d'orenges & de citrons verds de chacun demie once, cloux de girofle cinq ou six, fleurs d'aspic ou de lauande nouuellement cueillies six onces, faites infuser le tout ensemble en six liures d'eau rose l'espace de quatre ou Eau d'orenges.

cinq iours, puis le distillez.

Eau de naffe. Eau de naffe. Prenez fleur d'orenges, faites-les distiller en alambic de voirre, ou de terre cuitte vitree, à petit feu : vous y pourrez adiouster fleurs de citrõs si vous voulez. L'eau doit estre reseruee en bouteilles de voirre couuertes de nattes delices & bien estouppees.

Eau de naffe contrefaite. Eau de naffe contrefaite. Prenez boutons de roses rouges les plus doubles que pourrez trouuer, ostez le iaune, faites en vn lict dans vostre chappelle, & par dessus vn autre lict de fleurs de lis, puis vn autre de roses : puis vn lict de fleurs de lauande, en apres vn autre lict de roses, & entre chacun desdits licts semez y du cloux de girofle conquassé, & au milieu de tous faites vne fossette en laquelle mettrez quelques grains de musque ou ciuette, ou d'ambre gris, ou d'autre sorte de parfum : puis faites le tout distiller à petit feu : reseruez l'eau en petites bouteilles couuertes de nattes deliees, & bien estouppees.

Eau de senteur. Autre eau de senteur. Prenez marjolaine, thym, lauande, rosmarin, petit pouliot, roses rouges, fleurs de violette, œillets, sarriette, escorces d'orenges, faites le tout tremper en vin blanc tant qu'il passe par dessus lesdites herbes, puis les distillez en alambic par deux ou trois fois : gardez l'eau en bouteilles bien estouppees & le marc pour faire parfums.

La façon de distiller eaux pour les fards. Chap. 70.

Eaux pour les fards. IACOIT que la bonne mesnagere ne doit estre beaucoup soingneuse des fards & ornements du corps, d'autãt que toute son estude se doit du tout appliquer à l'entretenement & augmentation de son mesnage, plus tost qu'à se polir & fardes : toutesfois ie ne veux qu'elle soit ignorante de la maniere de distiller les eaux pour les fards, non pas pour les conuertir à son vsage, mais pour tirer quelque proffit de la vente, qu'elle en pourra faire aux grands seigneurs & dames, & toutes autres personnes qui sont curieuses de se farder. Or telles eaux en general seruent à trois vsages. L'vn est, à polir & tenir net le cuir tãt de la face que des autres parties du corps : l'autre à teindre les cheueux & poils de la barbe : le tiers pour blanchir les dents. Et au nombre d'icelles les vnes sont simples, comme l'eau de fleurs de febues, de fraises, d'eau de vigne, de la rosee, de laict de cheure, de laict d'anesse, de blanc d'œuf, de fleurs de lis, de serpentaire, de pieds de veau:

Trois vsages des eaux pour les fards.

les autres sont composees de plusieurs ingredients, comme tu cognoistras par le bref recueil que nous en ferons.

Eau de fraises. Prenez fraises meures, mettez-les pourrir quelque temps dans vn vaisseau de voirre, en y adioustãt quelque peu de sel ou de sucre, puis les distilles: ceste eau nettoye les taches du visage, les macules de l'œil causees d'humeur froid ou chaud: elle sera de plus grande vertu si vous faictes infuser les fraises en eau de vie auant que de les distiller. Eau de fraises.

Eau de fleurs de febues. Prenez fleurs de febues, faites-les infuser vn iour ou deux en vin blanc, dans vne phiole de voire au soleil, puis les distillez. Ceste eau oste les taches du visage, si on l'en laue soir & matin. Eau de fleurs de febues.

La racine de la serpentaire grande distillee, rend vne eau singuliere pour oster les vestiges & marques de veroles: autant en fait l'eau distillee des racine de couleuree, de flambes de pain de pourceau, de coq, d'angelique, de campane, de raues, de concombres sauuages, d'oignons blancs, de gentiane, de capres, de lis, de garence, autrement dite *rubia* des Latins, d'orchanette, de quintefueille, de pied de courbin, de chardon à bonnetier, & de plusieurs autres herbes. Eau de serpentaire.

Eau de gaiac. Prenez gaiac, & le mettez par petites pieces, faites le tremper quelque temps en decoction de gaiac & tierce partie de vin blanc, puis distillez le en alambic de verre: l'eau qui en distillera est singuliere pour oster toutes taches du visage, principalement si lon adiouste à la distillation quelques racines de lis. Eau de gaiac.

Eau distillee d'esgale quantité de fueilles de pesches & de saules, oste les rougeurs & rubis de la face. Eau de pesches & de saules.

Eau distillee d'esgale quantité de blancs d'œufs, & de ius de limons, rend la face bien belle & bien nette: au lieu de ceste eau, si tu n'as la commodité de la distiller, tu prendras sept ou huict limons ou citrons, que tu coupperas en quatre, puis les mettras infuser en vin blanc au soleil. Eau de blãcs d'œufs.

Autre eau. Prenez six onces de la mie de pain blanc, faites les infuser en deux liures de laict de cheure ou d'anesse, meslez-les diligemment ensemble, & faites distiller. Eau de mie de pain.

Eau de limaces. Prenez limaces blanches enuirõ trẽte, laict de cheurre deux liures, graisse de pourcelet ou de cheureau trois onces, poudre de cãphre vne dragme, distillez par alambic de voirre. Eau de limaces.

Eau de blanc d'œufs: Prenez blanc d'œufs frais, enuiron douze, canelle fine vne once, laict d'anesse douze onces, distillez le tout par alambic de voirre: ceste eau rend la personne fort fresche, qu'elle semblera n'auoir que quinze ans. Eau de blãcs d'œufs.

Eau de pied de veau.

Eau de pied de veau : Prenez eau de pieds de veau, oftez leur la peau & les ongles, puis mettrez tout le refte en pieces, c'eft à fçauoir les os, les nerfs, la moëlle, & ainfi diftillez : cefte eau rend la face vermeille, & ofte les taches de la petite verole.

Eau de mie de pain.

Eau de mie de pain compofee : Prenez moëlle de pain d'orge moyen entre blanc & noir, deux liures : laict de cheure trois liures, vin blanc demie liure: des quatre femences froides grandes de chacune deux onces: fleurs de feues, ou febues feiches, & pois ciches de chacun deux liures, ris demie liure, fleurs de lis d'eftāgs, & rofes blanches, de chacune deux petites poignees, les blancs & iaunes de vingt œufs, faites le tout diftiller au bain de marie: & l'eau en fera beaucoup plus excellente fi vous adiouftez à la diftillation de la terebenthine de Venife.

Eau de bouillon de chappon.

Eau de bouillon de chappon : Prenez bouillon de chappon ou de poulle, ou de poullet trois liures, ius de limon vne liure, vinaigre blanc demie liure, fleurs de feues & de lis d'eftang, de chacun trois petites poignees : le blanc de deux ou trois œufs, le pois de deux efcus de camphre, faites le tout diftiller : cefte eau eft de vertu merueilleufe pou ofter les taches & macules du vifage, & d'autres parties du corps.

Eau de fon.

Eau de fon : Prenez fon le meilleur que pourrez trouuer, criblez le diligemment, puis le deftrempez auec fort vinaigre, mettez le dās l'alābic, & par deffus iettez dix ou douze iaunes d'œufs faites le tout diftiller. cefte eau rend la face luifante, nette & bien belle.

Eau de fenteur.

Autre eau : Prenez fleurs de feues & lis d'eftang de chacun vne liure, moëlle de pain blanc, farine de ris, fleurs de flambes de chacun fix onces, miel vne liure, vin blanc & eau de fontaine de chacun trois liures, le tout foit bien meflé enfemble, puis diftillé au bain de marie.

Autre eau: Prenez racines de flambes & de concombres fauuages, de chacune trois liures, racines de guymauues & de lis de chacun deux liures, raifins meurs demie liure, fleurs de feues, & fueilles de parietaire de chacū vne poignee, fleurs de lis d'eftang. de mauues, de chacū vne poingnee, moëlle du pain d'orge vne liure, le tout foit infufé en vin blanc, ou mefgue de laict de cheure, en adiouftant à l'infufion demie once de la racine de raues, autre demie once des quatre femences froides grādes, vrine de pucelle demie liure, le tout foit diftillé enfemble : cefte eau eft finguliere pour ofter les lentilles, cicatrices, marques de petite verole, & toutes autres taches du cuir.

Lentilles, cicatrices marques de petite verole.

Eau pour farder.

Autre eau. Prenez moelle de pain blanc deux liures, fleurs de

feues vne liure, roses blanches, fleurs de lis d'estang & de lis, de chacun deux liures, laict de cheure six onces, fleurs de flambes vne once : distillez le tout : ceste eau est propre pour blanchir & tenir nettes les mains.

Eau de laict de vache. Prenez laict de vache au mois de May (és autres mois il ne vaudroit rien) deux liures, quatre pommes d'orenges, & cinq citrons, alun de glace & sucre fin, de chacun vne once, mettez les orenges & citrons par menus quartiers, & les faites infuser dans le laict, puis distillez le tout : ceste eau est fort bonne pour tenir le teinct net & frais. Eau de laict de vache.

Eau d'œufs. Prenez vn certain nombre d'œufs les plus frais que pourrez trouuer, mettez-les tremper dans fort vinaigre trois iours entiers & trois nuicts, puis percez-les auec vne espingle, tant que faciez sortir toute l'eau qui sera dedans, faites distiller ceste eau par l'alambic : elle est excellente pour embellir la face. Eau d'œufs

Lauer aussi la face auec laict d'amandes, on laict de brebis ou de cheure, ou biẽ appliquer sur la face quand on se va coucher vn linge blãc, mouillé en ces liqueurs, est vtile pour embellir la face. Eau pour les fards.

Autre eau. Prenez deux pieds de veau, faites-les cuire en eau de riuiere à la cõsumption de la moitié de l'eau, adioustez vne liure de ris, mie de pain blanc, destrẽpee auec laict de cheure, deux liures de beurre frais, la glaire de dix œufs frais, auec leurs escailles & peaux : distillez le tout, & en l'eau distillee adioustez vn peu de camphre & d'alun sucarin : ceste eau rend la face tresbelle. Eau pour les fards.

Eau de lard. Prenez telle quantité de lard qu'il vous plaira, ratissez-le le mieux qu'il vous sera possible, puis pilez-le en vn mortier de marbre, tant qu'il deuienne comme paste, laquelle distillerez dans vn alambic de voirre, l'eau en sera blanche, & est singuliere pour rendre les cheueux blonds & luysants. Eau de lard.

Eau de miel distillee, comme auons dit cy dessus, fait les cheueux beaux & longs. Eau de miel

Eaux de cappres. Prenez cappres verdes & les distillez : ceste eau teinct les cheueux en verd, si apres qu'ils seront lauez de ceste eau on les essuye au soleil. Eau de cappres.

Autre eau. Prenez vne liure de fort bon miel, fueilles d'auronne masle deux poingnees, meslez le tout & distillez : ceste eau est bonne pour rendre beaux les cheueux & poils de la barbe. Eau pour les fards.

Eau pour nettoyer les dents. Prenez sauge, origan, marjolaine sauuage, rosmarin & pouliot de chacun vne poignee, pyrethre, gingembre, cloux de girofle & noix muscade, de chacun le pois de deux escus : mettez le tout ensemble, & l'arrousez de vin blanc, puis le distillez. Eau pour nettoyer les dents.

Autre eau pour ce mesme effect: Prenez poiure long le pois de deux escus, pyrethre, staphysagre, le pois d'vn escu: arrousez le tout auec demie once d'eau de vie, puis adioustez miel blanc vne once & demie, & ainsi distillez.

La maniere de distiller les eaux en bas. Chap. 71.

Distiller *per ascensum.*

TOVTE distillation qui se fait par la vertu & force du feu ou de chaleur semblable, est de deux sortes: l'vne se fait par vapeur esleuee en haut, que ses alkemistes appellent *per ascensum*, l'autre par maniere de resudation, ou defluxion d'humeur tendante en bas, qui est vulgairement nommé *per descensum*. Les eaux sont distillees de la plus grād' part *per ascensum*, comme les huiles de la plus grand' part *per descensum*: ie dis de la plus grand' part, par ce que quelques eaux sont aucunesfois distillees *per descensum*: comme ausi quelques huiles *per ascensum*, quelles sont les huiles qui sont tirees des fueilles, fleurs, fruicts, semences & autres semblables matieres.

Quelles eaux sont distillees *per descensum.*

Or les eaux qui sont distillees *per descensum* sont principalement les odorantes; qui sont faites de fleurs & fueilles d'herbes de bonne odeur, lesquelles ainsi distillees ne s'euaporent pas si tost à la distillation, & retiennent mieux & plus long temps leur odeur naturelle.

Eau rose distillee *per descensum.*

La façon en est telle: Prenez roses recentes, ou autres telles fleurs, mettez-les en vn linge estendu sur vn basin d'erain ou de terre plombé, par dessus ce basin mettez vn autre vaisseau d'erain ou de terre, en forme de paesle ronde, qui aura le fond couuert de charbons allumez, ce pendant ne laissez pas long temps le feu sur le vaisseau, de crainte qu'il ne soit par trop eschauffé, & que l'eau ne sente adustion: ce moyen est propre sur tous les autres pour attirer grande quantité d'eau en peu de temps, & sans grands frais, des fleurs & toutes matieres odorantes, refrigerantes & astringentes.

Oignon marin distillé *per descensum.*

Ainsi est distillé l'oignon marin, qui est appellé *scilla*: Couppez par roelles l'oignon marin, mettez les dans vn vaisseau de terre qui aura plusieurs petits trous au fond: faites que le fond de ce vaisseau entre dans la gueule d'vn autre vaisseau de terre, tous deux fort bien lutez ensemble, & que ce vaisseau soit enfoncé dās terre iusques au goulet: enuironnez de feu de charbons allumez le vaisseau de dessus l'espace de dix ou douxe heures, il distillera de l'eau en bas, laquelle si meslez auec farine ou pain, ferez des

pastilles

pastilles qui seront propres pour faire mourir les rats & souris, voire subitement, si vous y meslez quelque peu de litharge.

Faire mourir les rats & souris.

Autrement, lon peut faire la distillation des fleurs *per descensum* sans chaleur de feu: Prenez deux vaisseaux de voirre, semblables l'vn à l'autre, qui ayent tous deux le fond assez large & le col estroict (à la forme d'vn vrinal) accommodez-les l'vn sur l'autre bien lutez ensemble, en mettant entre deux vn linge fort tenure & non espais: celuy qui est dessus soit plein de roses, ou d'autres telles fleurs mediocrement pistees, l'autre vuide: exposez-les à vn soleil de midy fort vehement, il en distillera vne eau fort plaisante & odorante.

Autre façon de distiller eaux *per descensum*, sans chaleur de feu.

Ainsi est distillee l'eau rose musquee, de laquelle auons parlé aux eaux odorantes: ainsi sont distillees les iaunes des fleurs de violettes de Mars, & l'eau d'iceux est fort singuliere pour les rougeurs des yeux.

Eau des iaunes des violettes de Mars.

Ainsi sont distillez les petits tendrons & bouts de fenoil, cueillis auant que le fenoil iette ses fleurs: l'eau d'esquels est fort souueraine pour nettoyer l'ordure des yeux, conforter & rendre meilleure la veuë.

La maniere de distiller par le feutre. Chap. 72.

NOVS auons declaré cy dessus les causes de distiller par le feutre, qui sont à fin de separer des liqueurs la partie plus limoneuse & terrestre de la subtile, qui est vn propre moyen pour distiller les ius qui acquierent quelque espesseur & consistence, incōtinent apres qu'ils sont refroidis, comme le ius de citron ou de limons, ou d'oranges: aussi le prudent apoticaire, quand il fait les sirops de ius de citrons ou de limons, il coule par le feutre le ius, premier que de dispenser les sirops.

Distiller par le feutre.

Or la maniere de distiller par le feutre, est d'auoir deux escuelles ou vaisseaux, tellement posez & situez que l'vn soit plus haut, l'autre plus bas, le plus haut contiendra les ius que lon voudra distiller, le bas receura la distillation. Dans le vaisseau qui sera le plus haut, trempera vne ou plusieurs pieces de drap ou de feutre assez longue, qui sera large par vn bout, & pointue de l'autre: le costé large trempera dans les ius, & le pointu pēdra en dehors, par lequel la liqueur plus subtile montera & distillera goutte à goutte au vaisseau d'embas, en sorte que le plus limoneux & impur demeurera en l'autre vaisseau. Si lon veut plusieurs fois di-

ſtiller vne meſme liqueur, lõ pourra diſpoſer pluſieurs vaiſſeaux en forme d'eſchallier ou d'eſchellette, & en chacun de ceux qui ſeront les plus hauts mettre la piece de feutre de la façon que auons dit, en ſorte que le dernier vaiſſeau ſoit celuy qui receura toutes les diſtillatiõs. Au lieu de feutre les apoticaires vſent ſouuentesfois de manches de draps, autrement appellees chauſſes en pointe : par leſquelles ils depurent & clairifient les ſirops, iuleps, & apozemes. Ces façons de diſtiller peuuent ſuppleer la diſtillation circulaire fort longue & par trop penible, laquelle eſt plus propre pour les alkemiſtes, que pour gents meſnagers, medecins & apoticaires.

Laict virginal.

Ainſi eſt fait le laict virginal par le feutre. Prenez litharge d'or mis en poudre trois onces, faites-les infuſer en ſix onces de vinaigre blanc crud, ou diſtillé, ou vinaigre ſcillitique l'eſpace de trois heures dans vn vaiſſeau à part: dans vn autre vaiſſeaux mettez pareillement infuſer ſel nitre ou commun en eau commune, ou de plantain, morelle, ou autre à ce propre : faites-les diſtiller par le feutre chacun à part, & apres qu'ils ſeront diſtillez, meſlez-les enſemble. Ce laict virginal eſt propre pour guerir les dartres, goutte-roſes, & taches rouges du viſage.

Dartres, Goutte-roſe Taches rouges.

Fin du troiſieme liure de la Maiſon Ruſtique.

Quatrieme Liure de la MAISON RVSTIQVE.

LA PRAYRIE.

Qu'il y a deux sortes de Pré.

CHAPITRE I.

CY deuãt auõs discouru ce qu'appartiẽt au labour & culture des iardins & vergiers: maintenant est besoin qu'entendions à la prayrie, d'où vient la plus grand' part de la nourriture du bestail, à fin que suiuions l'ordre cy deuant proposé. Donc ce que Pré. l'on appelle vulgairement pré, rencontre au mot des anciens prat, tous deux ainsi dits & denommez, comme pour terre preste & appareillee à faire seruice à son maistre ou mestayer, sans toutesfois qu'il y peine aucunement, pour le regard du labeur, encore en terres dites prayrie, comme sont celles qu'abbreuuent la Marne d'vne part, & Marne. la riuiere d'Aube de l'autre, qui est d'enuiron cent cinquante Aube. lieuës de pays en quarré, mesme la riuiere nõmee Vesselle, qui est Vesselle. la plus affluente & abondante en prayries: autant en est-il és terres franches depuis Bar-leduc iusques à Vitry en Pertois, & de- Bar-leduc. puis Louuemont iusques à Vassy en Tierache, le long de la peti- Vitry. te Blondelle, encore l'oree du grand & petit Morin, en vostre Louuemõt. Beauuoisis. Telles prayries ne craignent les orages & tempestes, comme font les iardinages & autres terres labourables: mais à peu de frais & despens, tous les ans elles donnent double reuenu en foin & en pastures. Or il y a deux sortes de prez: l'vn sec, l'autre humide. Le sec ne demande autre eau pour estre arrousé, que celle de la pluie, d'autant qu'il est en lieu gras & plein de suc, où le foin vient volontairement, & beaucoup meilleur que celuy qu'on fait venir par arrousement d'eaux. L'humide a besoin de quelque ruisseau, pour estre nourry & engraissé à raison de la legereté, seicheresse & maigreur naturelle de sa terre.

Quelles terres sont bonnes pour les prez, & comment il faut faire prayries nouuelles. Chap. 2.

LE lieu gras & plein de suc, encore que nullement il soit arrousé de ruisseau, est bon pour produire foin, moyennant que tel lieu ne soit beaucoup essloingné de quelque ruisseau, ou estang, ou petites riuieres, ou pour le moins qu'il soit humide au fond, & auquel si lon fait quelque fosse mediocrement profonde, on troue l'eau en abondance. Car l'humidité est l'vne des nourrisses du foin. Au defaut de tel lieu gras & plein de suc, lon peut faire pré en toute terre, soit forte, soit legiere, ou maigre, moyennant qu'il y ait commodité de ruisseau pour l'arrouser, & que le champ soit vn peu en pendant nõ trop auallé ny trop droit, mais auquel ne s'arreste & demeure trop long temps l'eau du ciel ne celle des ruisseaux qui y passent, ains s'escoule & passe tout doucement. Parquoy i'accorderay, & faut aussi confesser que quelques terres ne se trouuent si promptes ny vtiles que les autres à receuoir la semence du foin, cõme sont celles qui par trop grande voisinance de grands fleuues & estangs, ou lacs & trop larges eaux sont souuent inondez & couuerts de l'affluence qui en hyuer noye les terres, dont aduient que le foin n'en est si delié n'y delicat pour les bestes, ains plus gros & chargé d'herbes rudes, larges, & moins aggreables au goust d'icelles. Quoy qu'en soit, le foin des estangs mal mesnagez, & alterez, ny mesmes le foin qui naturellement prouient à l'entour, & aux larges bordures des lacs, n'est tel que la beste delicate requerroit, non plus que celuy qui se recueille en terres maritimes, duquel le goust trop nitreux & salé, desappetisse les bestes à ce past moins accoustumees: ioinct que les herbes, outre les communes, en sont plus fortes & de saueur trop dissemblable.

Bon foin.

Faire prayries nouuelles.

Parquoy si tu veux faire prayries nouuelles, eslis le meilleur terroir que tu pourras, lequel tu mettras en gueret vn esté entier, puis en Automne tourneras & laboureras souuent la terre, & y semeras pour la premiere annee des raues ou naueaux, ou mil, ou febues: l'annee suiuante du froumẽt, & la troisiesme la laboureras diligemment, & y semeras de la vesse meslee auec graine de foin: puis le gouuerneras à la façon des prayries ia faites, comme dirons tantost.

Quelle-

Quelle culture demandent les prez. Chap. 3.

CEVX qui trop obstinement disent qu'il ne faut main mettre à la prayrie, me semblent estre desuoyez de bon iugement, sous correction : car à la longue toute terre se lasse, & la faut rafraischir en quelques endroits, mesmes ressemer & reformer, si besoin est, principalement aux pastis, & prez dediez aux pasturages de bestes à corne : car celles à laine ne demandent lieux aquatiques, & se contentent des berges le long des chemins vers les terres labourables. I'accorderay que les haras des ieunes cheuaux & asnes, paissent proprement & commodément auec les bestes. Encore ay-ie veu en Champaigne, cõme seroit à Pont sur Seine, pays de prayrie, les oyes & les poulles d'Inde estre enuoyees iournellement & ordinairement aux prez de pasturage, pour moins de coust qu'au logis, ce qui ne seroit bon aux endroits de Monfort Lamorry, où l'on entretient partie du haras des Rois de France : car le duuet & la plume de la volaille, mesmes la fiente d'icelle, fait malade les bestes cauallines, comme outre les cheuaux, les mulets & les asnes. Prez à semer. Monfort Lamorry.

Quoy qu'en soit, le soigneux mestayer ne doit negliger ses prez, veu que les cultiuer luy est chose plus de soin que de peine. Le premier soin sera de garde qu'il n'y vienne aucunes espines, ou buissons ou grandes herbes, dont il en faudra arracher quelques vnes en automne ou auant l'hyuer, comme buissons, ronces, ions, les autres au temps nouueau comme chicorees, segue, & autres herbes inutiles pour la nourriture du haras. N'y faudra aussi laisser aucune pierre, n'autre chose qui puisse nuire à les bescher & remuer leur terre. Le lieu bien espierré sera houé & diligemment labouré, principalement celuy qui est maigre en pendant, & nullement arrousé que d'eau du ciel: mesmes fumé en Feurier quand la lune croit, à fin de l'engraissir & luy donner quelque suc pour produire herbes : cela fait, on le semera de la façon que dirons incontinent. Essarter. Espierrer. Fumer.

Ce qu'il faut semer aux prez. Chap. 4.

POVR donques reformer les endroits chanus & alterez de ton pré, s'ils sont trop desnuez, il les faut en temps de renou- Semer les prez.

Sainct foin. Souppe en vin. ueau, semer de bõne semence, qui est le sainct foin, que lon nomme en quelques endroits souppe en vin, à cause de la fleur, qui est l'herbe dont les anciens faisoient grand compte, & la cultiuoient à part, ainsi que la vesse, & la semoient en Ianuier, ainsi que veulent Caton & Palladius. Aussi est bonne la semence de florable, que les anciens nommerent Gallion, & du vesseron & aueneray, qui furent nommez Vitiago & AEgilops, le poete Latin l'appelle proprement auoine sterile. Encore n'y est mauuaise la petite mauue sauuage, ny le gobelet ou ranuncule, pourueu qu'il n'ait point la racine bulbeuse, c'est à dire ronde cõme vn petit oignon, car elle est caustique & venimeuse pour la beste : mais faut qu'elle soit capillaire. Le satyrion de deux sortes est bon en d'aucuns endroits, où naturellement il croist. Aussi est l'herbe nommee Hyacinthe, dont l'vn est de fleur bleuë, l'autre pourpuree, en ce differente du satyrion, qu'elle est plus discoste & separee par les petits boutons, & aussi plus odorante. N'est bon qu'il ait grande quantité de plantain, s'il n'est bien petit, que lon nomme Arnoglosse. Le Daucus, qui est comme espece de carotte sauuage, principalement celuy qui au milieu de la blanche fleur en ombelle porte & remõstre vn grain odorãt au frotter sur la mains, ainsi que l'escarlatte, & de pareille couleur. Le panay sauuage (que Dioscoride nõme Panais d'Hercules, ou Panax Heracliõ) est fort bon, pourueu qu'il ne grandisse trop. Aussi est bonne la germandree, que les Grecs nommerent Petit chesneau, à cause de la forme de sa fueille. Bien bonne aussi est la response, que les anciens nommerent Petite rauette, à cause de sa racine, qui honore les salades de Quaresme, aussi bien que le cresson : rien n'y vaut le colchicon que lon appelle chien raige, ou saffran bastard, à cause de sa fleur, par ce que tant la fleur que la racine font mourir les bestes, ainsi que la segue, que lon nomme La mort aux oysons : ny le cidrage que lon nomme Hydropiper, venimeux auec chaleur, & prouenant autour des eaux crouppies & puãtes, comme l'ache de risee, que lon nomme herbe sardonique, pour ce qu'elle fait mourir les bestes & les personnes comme en riant : la guesde sauuage, nommee Isatis : la barbe de bouc appellee Tragopogon : aussi la langue de bouc, la toute-bonne sauuage & basse croissant, le violier de deux sortes, la centauree mineur, toutes les trois especes de marguerites, que lon nomme Consouldes, & singulierement les gobelets, & le treffueil, ou treffle, dit Pratense de prairie, sont bonnes herbes & singulieres aux prez de bon rapport : l'ail, que lon nomme Serpentin, & que lon iugeroit comme vn petit ionc assez long, n'y sert pas mal, non plus que le vray & petit scordion, qui

Marginal notes: Catton Palladius. Florable. Gallion. Plantin. Daucus. Panax. Heraclion. Germãdree. Response. Colchicon. Ache de risee.

qui se trouue souuent és prayries de Cheles & ailleurs, mais la quantité grande rend le foin mal odorant: comme bien odorant le rendent le pouliot, l'origan de deux sortes, ou les trois sortes de baume, & le cost. Mais la menthe, ny le marrube, qui est camomille sauuage, n'y valent gueres. La quantité du vesseron fait le foin de grande nourriture pour la beste, la lancelee, l'argentine de deux sortes, la persicaire, à cause qu'elle porte fleur de pescher, la pimprenelle, les trois sortes d'aguilles de pasteur, que les anciens nommerent Col de gruë, à cause de la façon de ce qu'elles portent au dessus de la tige, dont l'herbe robert en est vne, font grand bien aux bestes, & les garentissent de grauelle, & leur prouoquent l'vrine en abondance. Le mille-fueil, herbe bonne à la couppeure, c'est pourquoy lon la nomme herbe à charpentier, y est bonne, & d'odeur assez suaue: mais le chiendent, que lon nomme Gramen, destruit le pré d'autant que la melisse l'amende, & augmente le laict aux vaches ainsi que le cytisus fait aux cheures, & aussi la verueine & le senneçon, herbe de bonne nourriture pour les connins. Garde que les chardons ne s'engendrent en ton pré, si ce n'est le chardon benist, qui porte la fleur iaune: & le chardonnet principalemẽt aux bordures, s'il a la fueille de branche vrsine, que lon nomme Acanthus, mais plus petite, & tachee comme de gouttes de laict, c'est pourquoy on le nomme chardon de la vierge Marie: le mouron rouge & bleu, à cause de leurs fleurs, mesmes les blancs y seruent autant que la mercuire ou mercuriale, masle & femelle, toutesfois que ce sont plus herbes de vignes & de chemins, ainsi que le lizet & la maurelle: la linaire, qui differe de l'esule ou resueille-matin, en ce qu'elle n'a point de laict, & croist haute, ainsi que le lin, sinon qu'elle a la fleur iaune, est bonne: mais le resueille-matin n'y vaut rien, non plus que le mille-pertuis. Ces deux sont trop chaudes & mal-faisantes: le melilot petit & grand, le myrrhis, qui porte fueilles de fenoil, & plusieurs fleurs blanches separees, est de grande vertu & odeur de myrrhe: bref, la carrotte & le charuis, seruent grandement à la nourriture & bonté du foin. Somme, le pré bien entretenu & conserué rapporte tousiours le double, contre le mal gouuerné & mesnagé.

Grand & petit scordium és prayries de Cheles.

Herbe à charpentier.

Melisse.

Chardon benist.

Qu'il faut hercer, arrouser, & tenir fermez les prez. Chap. 5.

OVtre la semence des bonnes herbes, qui est fort requise aux prez, encore y a-il d'autres façons necessaires à la bőté

du foin, car il les faut hercer incontinent apres qu'ils seront semez, pour quasser les mottes en poudre, à fin que les faucheurs ne trouuent chose qui puisse nuire à leurs faulx. Si la terre est aride & seiche, lon pourra conduire quelque ruisseau dans le pré pour l'arrouser, & luy apporter quelque humidité, qui est la vraye nourriture du foin : puis quand la terre sera abruuee, fermer le passage à l'eau coulante du ruisseau. Vray est que si le pré est en pente de quelque colline, ou terre haute, ne sera besoin de l'arrouser, car la premiere pluie venant, descendra en bas, & apportera au pré suffisant arrousement, auecques bonté & suc du fumier que tu auras mis és lieux hauts.

S'il y a vn marais ou eau dormante en quelque partie de ton pré, il la faudra escouler & mettre hors par cõduicts & trẽchees: car sans doubte l'abondance d'eau y nuist autant que la faute, & penurie ou disette.

Ne faudra laisser entrer les pourceaux aux prez, par ce qu'ils fouillent tousiours du groin, & en enleuent des grosses mottes de terre: ny semblablement gros bestail, sinon quand la terre est fort seiche, par ce que la corne des pieds entre en terre & froisse les herbes, ou en couppe les racines, dont elles ne peuuent plus ietter ne se multiplier.

Faucher, refaucher les prez, amasser le foin, & renouueller les prayries. Chap. 6.

LE foin doit estre fauché auant qu'il soit sec, car on en cueille d'auantage, & en est plus friand & plaisant à manger au bestail : car s'il estoit serré trop sec, il auroit perdu tout son suc & sa substance, & ne seruiroit plus qu'à faire lictiere: & s'il estoit serré trop verd, il se pourriroit au fenil ou grenier. Estant fauché sera seiché en temps beau & serain, deux ou trois iours auant que le serrer, & ce pendant si quelques pluies suruiennent, ne sera serré auant qu'estre encores vne fois seiché. Et quand il sera sec de toutes parts, le mettras en meulons : puis les bottelleras pour l'vsage de ton bestail.

Et si on ne le peut serrer si tost, ou le mettre en botteaux, il faudra faire vn meulon haut & poinctu, à fin que le foin se defende mieux de la pluie, & encores qu'il ne suruienne pluie, il sera bon faire ces meulons, ou meulots, à fin que toute l'humeur qui

qui est au foin, s'aucune y en a, se puisse essuyer & euacuer. Et pourtant les prudents laboureurs, combien qu'il soit desia apporté au logis, & mis à couuert, ne le serrent iamais en greniers qu'il n'ait esté quelque temps en meulots, pour s'eschauffer & suer là, & quasi se recuire ensemble, & puis se refroidir.

Au surplus, encores que tes prez soient fauchez, tu ne dois ce neantmoins sur la my-Septembre laisser à les faucher de rechef, tant à raison du regaing venu depuis que tu les auras fauchez, que pour l'herbage qui sera eschappé à ta faulx en les fauchant.

Si par la cueillette de ton foin tu t'apperçois que tes prez deuiennent steriles, soit par ta negligence, que tu n'as pas esté assez soigneux de les bien cultiuer, ou par vieillesse, d'autant que la terre se lasse quelquesfois, pour les renouueller, vse de semblable moyen qu'il faut à faire nouuelles prayries, qu'auons declaré cy deuant au troisiesme chapitre de ce liure.

L'ozeraye. *Chap.* 7.

TROIS choses diligemment entretenues & augmẽtees par l'asiduité du laboureur, l'enrichissent sans grãd trauail: les prez, l'ozeraye, & la saulsaye: lesquelles par le moyen de l'eau, qui selon les veines subterranees, discourent legierement és lieux gras & amendez de la descente des collines arrousees des fleuues espars à l'entour, croissent naturellement chacun an, & rendent grãd proffit à leur maistre, pour la nourriture de son bestail, façõ de cercles à tonneaux, & liaison d'iceux, & encor pour le chauffage & aisance des perches & marrain, pour les treilles & hayes d'appuy, & eschalats aux vignes. Nous parlerons donc premierement de la façon & culture de l'ozeraye, puis de la saulsaye.

L'ozier, que les anciens nommoient Saule amerine ou viminale, c'est à dire, propre à lier, ne demande approcher si pres de l'eau, mais veut estre au declin de la vallee, & veut l'ozeraye finir au bord de la saulsaye: l'ozeraye doit estre piquee à la ligne en petits fossez entre deux lignes, & faut separer vn brin de l'autre enuiron cinq pieds & demy, pour luy donner son espattement & estendue. Elle ayme l'vmbre des hauts arbres, & craint le soleil de midy. Le franc ozier vermeil, est de plus difficile culture, & craint les gelees & grillees de Mars, & l'eau trop froide : le blanc & le verd, qui ne se ployent ny se refendent si bien, sont de plus dure nature, & montent plus haut. Sera bon piquer plus du franc que

Ozier. Franc ozier.

d'autre, & tousiours pouruoir à l'ombre, & qu'il ait l'eau au pied la plus part de la saison : parquoy luy faut faire rayons par voye pour garder & entretenir l'eau. On luy fait plaisir de remuer la terre auec la besche, & luy renuerser les mottes vers le pied quinze iours apres la sainct Michel, qui est le temps de la cueillir & botteler. Il faut tenir les bottes grosses d'vne embrassee fraischement ou en celier ou en caue, & si la saison est seiche, par fois les arrouser par tout. Aucuns les effueillent en cueillant pour faire bonnes cendres: autres leur laissent tomber les fueilles d'elles mesmes, puis les recueillent pour le mesnage, & en hyuer aupres du feu donner le passe-temps aux valets, de le refendre pour les vanniers. Quelques vns ne couppent de l'ozeraye que les brins d'alentour, & laissent le maistre brin en son entier iusques à cinq ou six ans, qu'il faut renoueller & repiquer, car c'est la duree de la plante: autremẽt le reste du temps la plante se seiche, & le brin endurcit.

La Saulsaye. *Chap.* 8.

LA saulsaye demãde pareille culture que l'ozeraye, par ceq̃ le saulx differe seulement d'vsage, ou de grandeur, & de forme d'escorce, d'auec l'ozier: car le saulx est pour les perches, l'ozier (comme il a esté dit) pour liaison de la vigne & des tonneaux. Le saulx est gros & plus haut esleué, l'ozier plus menu & plus bas: le saulx a l'escorce de couleur de pourpre obscur, l'ozier de couleur blonde iaune. Quoy que ce soit, le saulx demande lieux aquatiques, & est planté de cime taillee, ou bien de perches : les perches sont prinses au dessus de bõne grosseur, mais toutesfois non plus grosses que le bras: & doiuent estre plãtees & fichees en terre tant auant qu'elles touchent la terre ferme : la taille de la cime peut estre longue de pied & demy, & mise en terre, en la couurant vn petit. Ce que tu planteras, doit estre couppé tout sec de l'arbre: car s'il est couppé estant mouillé, il ne proffitera : parquoy à la couppe du saulx faut euiter iours pluuieux.

Le temps meilleur de planter les saulx est en Feurier au commencement, ou à la fin de Ianuier, que les grandes froidures sont rompues, qui endommagent souuent le plant de nouueau planté.

Les plantes seront distantes l'vne de l'autre de six pieds en six pieds en eschiquier: & soingneusement cultiuees, principalement les trois premieres annees, comme les nouuelles vignes. Plus ample traitté trouueras de la saulsaye au sixiesme liure.

L'Ormaye.

L'Ormaye. Chap. o.

LES anciens faisoient grand cas de l'ormeau à raison des vignes, par ce qu'ils marioiẽt les vignes à l'orme, comme mesme ce iourd'huy lon fait encore en Italie: maintenant l'orme est appliqué à autre vsage necessaire à la Maison Rustique: aussi auons nous commandé au pere de famille qu'il fist planter vne ormaye au bout de son iardin fruictier, pour le fagotage & pour les roues & assieux des charrettes & charrues: mesme pour le chauffage & autre aisance, outre le plaisir que l'ormaye apporte le long de l'esté. Pour planter donc ton ormaye esly vne piece de terre grasse & moyennement humide (combien que cest arbre vient en toutes sortes de terrois) laquelle tu houëras ou bescheras, puis quasseras diligemment les mottes & reduiras toute la terre en poudre, & au noueau temps la herceras & applaniras: puis y semeras bien dru & espois de la graine d'ormes, qui sera desia vn peu rouge, & aura esté long temps au soleil, toutesfois qu'elle ait encores de la substance & humidité naturelle: & la semeras de sorte que la terre en soit toute couuerte: apres iette par dessus de la terre fort menue bien deux doigts de haut, & l'arrouse vn petit, puis couure la place de feurre ou rameaux & branches rompues, à fin que ce qui sortira de terre, ne soit mangé des oyseaux. Et quand les scions commenceront à se monstrer, oste ces feurres & rameaux, & arrache les mauuaises herbes bien soingneusement auec les mains, de sorte que les petites racines des ormes, qui encores sont tendres, ne soient arrachees. Faudra que les sentes & carreaux soient si bien ordonnez, que celuy qui arrachera les herbes, puisse facilement toucher de la main au milieu du ranc. Car s'ils estoient trop larges, il faudroit en arrachant les herbes fouler la terre auec les pieds, dont les iettons en pourroient auoir dommage. Puis quand les drageons auront trois pieds de long, les oster de leur pepiniere & planter en autre terre, puis les transplenter. Lon peut aussi planter l'ormaye par petits drageons ou branchettes tirees de grands ormeaux, & ce beaucoup mieux en autõne qu'au noueau temps: puis trois ans passez la transplanter, depuis l'automne que la terre est moitte, iusques au noueau temps, & quand la racine peut estre tiree sans laisser son escorce, tu pourras plãter les ormes de quarãte en quarante pieds, & ne les toucher aucunement de deux ans apres: lesquels passez faudra fouyr la terre tout au tour du tronc, & eslanguer ou esmonder auec la sarpe de deux en deux ans.

Vigne mariee à l'orme.

De l'ormaye nous ne ferons plus longue deſcription, mais te renuoyerons au ſixieme liure, où tu trouueras en particulier aſſez amplement declairé comment il faut planter ceſt arbre, & en quel lieu & terroir principalement il vient.

L'Aulnaye. Chap. 10.

L'AVLNAYE n'eſt moins proffitable à la Maiſon Ruſtique que l'ormaye, d'autant que le bois d'aulne ſert beaucoup à faire inſtruments de labour, comme eſchelles, ridelles de charrettes & chariots, perches, manches d'outils, raſteliers & autres telles choſes.

L'aulnaye donc ſera plantee pres d'vn ruiſſeau en quelques prayries fort moittes & aquatiques : car l'aulne de ſa nature ſur tous autres arbres demande l'eau, & veut que la plus part de ſes racines ſoyent dedans & plus bas que l'eau, autrement il ne prendra accroiſſement.

L'aulne n'eſt ſemé d'autant qu'il eſt ſterile & ne porte fleurs ny fruict : on le peut planter en deux manieres : ou des branches prinſes de gros aulnes, ou de racines viſues qui ſont tirees des lieux humides auec leur terre, leſquelles faut remettre en autre terre pareillement humide, & que pour le moins la moitié de ſes racines viſues ſoit plus bas que l'eau, & par deſſus couuerte d'vn doigt de terre : & cependant auant que les planter, faudra coupper les branches à vn doigt de la racine, laquelle reiettera puis apres pluſieurs tiges : ceſt arbre eſt aiſé à reprendre en lieux humides, d'autant qu'il a grand moelle, & iette beaucoup de bois en peu de temps. Tu pourras bien faire ton aulnaye en quelque lieu haut, mais non ſans grand' peine & à peu de proffit, par ce qu'il ſeroit beſoin d'vn continuel arrouſement. Vaut donc mieux que ton aulnaye ſoit en quelque lieu aquatique, comme auons dit, pour en auoir plaiſir & proffit. De l'aulne voyez plus amplement au ſixieſme liure.

L'ESTANG, LA MARE, ET LA FOSSE A POISSON.

La maniere de faire viuiers & eſtangs. Chap. 11.

LE poinct premier & principal d'vne Maiſon Ruſtique eſt n'auoir faute d'aucune choſe, tāt pour la prouiſion du ſeigneur,

que

que pour le proffit qui en peut venir. Le bon mesnager donc ne sera peu de cas des poissons, veu que d'iceux il peut tirer & nourriture & grand reuenu. Parquoy doit auoir quelque lieu de reserue pres sa maison, pour bastir estangs ou viuiers, à fin qu'au besoin il y puisse trouuer viande pour soy & sa famille aussi preste qu'en vn gardemanger ou cuisine, outre la vente que tous les ans il pourra faire de ses poissons. Donc pour asseoir ses estangs ou viuiers, choisira ioingnant sa prayrie quelque lieu maigre, & duquel il n'aura peu tirer aucun reuenu, qui soit neantmoins en terre ferme, sablonneuse, ou areneuse : car tels lieux nourrissent fort bien le poisson : encor que le limonneux & fangeux soit propre pour la tanche, la bourbette, le testu, l'anguille, & autres tels poissons glaireux : mais qui sera curieux de sa santé, ne peuplera ses estangs ou viuiers de tel poisson. L'estang sera merueilleusement bien assis, s'il est continuellement rafraischi par l'eau de quelque fontaine, ou ruisseau, ou petite riuiere courante dedans qui chasse dehors la premiere eau qui y estoit, & ne la laisse demeurer long temps dedans son clos: & pour ce regard faut, s'il est possible, que l'estang ait issue d'eau par quelque part : car par ce moyen l'eau se renouuelle & rafraischit plus facilement, & le poisson s'y esgaye & y proffite à veuë d'œil: au contraire, l'eau accropie & corrompue luy donne mauuaise nourriture, & rend sa pulpe de mauuais goust & mal plaisante au manger : il ne faut oublier ce pendant à mettre des grilles d'erain ou de fer bien serrees, & à petits trous és conduictes, par lesquels l'eau entrera & s'escoulera, pour empescher le poisson de sortir. Sera bon que l'estang soit fort large & grand, à fin que les poissons qui y seront enclos s'y esgayent à leur aise, & ne se sentent aucunement estre enfermez : sera bon aussi en ces estangs faire quelques recoings, comme petits pertuis & logettes dans vne muraille, à fin qu'il y ait lieu pour cacher & retirer le poisson durant les grandes chaleurs d'esté : pourueu toutesfois que l'eau qui y sera entree en puisse facilement sortir.

Affiete des estangs.

Quel est le gibbier de l'estang. *Chap.* 12.

CE qui recõmande beaucoup vn heritage, c'est d'auoir aux champs le gibbier & le poisson. Quãt au gibbier, il est partie au bois & à la garenne, de laquelle nous parlerons en son lieu : partie aux terres labourables, & de iascheres, comme le lieure grãd & petit, la perdrix, la caille, & l'alouëtte ; & partie dans le bois,

comme le cerf, la biche, le daim, & le sanglier : & quant aux oiseaux, le ramier, le biset, la tourterelle, la gelinotte, le pluuier, & autres. Or pour retourner à nostre estang, son gibbier) principalement d'oiseaux) est le cygne, le heron, la beccasse & becassine, le canard, sarcelle, & hallebran, l'oye sauuage, & le butor. Encore y a-il, quant aux bestes que les anciens nomment de double vie, c'est à dire, qui viuent aussi bien dans les eaux que dehors, la loutre, le castor (qui veritablement à la queuë chargee d'escaille ainsi que le poisson) bieure, & le loir, ausquels nous adiousterons la tortue, delices des princes & gros seigneurs, combien que la plus singuliere, & de plus grande saueur & requeste soit celle que lon nomme Nemorale, & qui fait son terrier dans les bois, richesse des pays de Prouence & Languedoc.

Gibbier de l'estang.

Bestes de double vie.

Tortue.

De quels poissons on doit peupler les estangs, mares & fosses à poissons Chap. 13.

POVR peupler tes estangs & viuiers, est beso in que tu regardes soigneusement la nature du lieu auquel tu les as faits : car en tous lieux ne se nourrissent indifferemment tous poissons : les lieux pierreux & de rochers nourrissent bien les poissons de leur nom, que nous appellons saxatiles, comme truittes, perches, loches, gardons, vandoises, gouions. Es lieux limonneux & fangeux viuent & se gardent fort bien la tanche, la bourbette, le testu, l'anguille. Les lieux sablonneux ou areneux ne nourrissent pas mal le saumon, le brochet, le barbeau. Parquoy, à fin que parlions en general,

Pour le regard du poisson de l'estang, mare ou fosses (choses communes aux Beaucerons, qui n'ont telle abondance d'eau que le Solongnois, Percheron, Tourengeois, Angeuin ou Manceau) les plus cõmuns, & qui mieux le peuplent, sont la carpe & le barbeau. Vray est que le brochet en est de bon manger, si principalement est en eau visue, & au trauers de laquelle coure quelque fleuue, comme en l'estang de Nau ou Nouë, & à celuy de Gouuieux, deux des plus grand & naturels estangs de nostre France, & qui iamais ne tarissent : mais il y a ce danger, que c'est vn tyran entre les poissons d'eau douce, & qui mange & deuore le menu, tellement qu'à la pesche on ne reiette dans l'estang pas vn de ses petits, ainsi que lon fait des autres. Le menu poisson que lon appelle blanc, sont la perche, vandoise, musnier, cheuesne, gouion, loche, menuise & veron, combien que les premiers soient de delices

Carpe. Barbeau. Brochet.

Estangs renommez

Estangs de Nouë & de Gouuieux.

Brochet tyran d'eau douce.

Poissõ blãc.

lices & requestes pour les malades & gents delicats, mais le plus royal & delicieux est la truitte, qui iamais ne se trouue qu'en eau courante, ou aux grandes fontaines. La saulmoniere est de grande delice, aussi a elle la chair plus ferme & rouge, ainsi que le saulmon, dont aussi elle porte le nom. La tanche, la bourbette, & le testu sont des plus vils & limonneux, ainsi que l'anguille, qui toutesfois est singuliere és grands estangs, & recommandee en celuy de Noüe, & aux moulins de Gouuieux, tesmoings les anguillieres que les princes y ont fait faire, dont celle de Noüe me semble de fort grand estime, autant que la chaussee: mais aucuns desdaignent l'anguille pour la fadeur de sa chair, & aussi que lon dit qu'elle fraye auec le serpēt ou la couleuure: quoy qu'en soit, ie la trouue aussi bonne en eau fort courante que la lamproye & lamproyon, poisson venimeux en la mer, & quand il est desgorgé & entré dans les grands fleuues, comme le Loire, est d'assez ferme nourriture, sinon qu'il est visqueux & de dure digestion, quelque bien appareillé qu'il soit.

Truitte. Saulmonnieré. Tanche. Anguille. Anguillieres. Lamproye poisson venimeux en la mer.

Les excrements de l'estang, dont lon mange en guise de poisson, sont la reine ou grenouille, & l'escreuisse, desquels le premier prins en sa saison, quand il n'est plus en fray, & bien appareillé, donne goust de quelque petit poullet, l'autre charge plus l'estomach, qu'il ne nourrist: toutesfois c'est au laboureur & fermier, comme vne manne pour sa famille, qui aux iours des petites festes se donne plaisir à les prendre à la longue arbaleste, & au manequin, comme aussi le petit poisson à la sauue, à la treule, & à la ligne: car le feu, la tonnelle, & l'apast sont defendus de tout droit, il n'est sur tout que la rets & l'hameçon.

Excrements de l'estang. Reine, ou grenouille. Sortes de pescher defendues.

Qu'il faut curer les estangs. *Chap.* 14.

OR si tu veux auoir proffit de ton estang ou de ta fosse, tu dois prendre soin à la curer de trois en trois ans, oster les roseaux, ions & larges fueilles, que lon appelle nymphee & fleurs d'eau: car cela empesche le poisson à s'esgayer, & le rend limonneux & de mauuais goust: faut aussi chasser aux rats d'eau, ou les prendre auec l'engin: & au loutre, & au bieure, qui destruisent fort vn estang: ces deux tyrans se trouuent plus en Lorraine, qu'en la nostre vraye & naturelle France. Encore faut-il que tu ayes soin que lon ne tire pas souuent au gibbier qui se trouuera sur l'eau, auec l'arquebuze de chasse, car cela estonne le poisson, & le fait mourir bien souuent. Il y a aussi d'autres

Estang à curer. Chasser aux rats d'eau. Ne tirer au gibbier sur l'estang. L'arquebuze fait mourir le poissō.

moyens pour les prendre : & n'est si dangereuse l'arbaleste, soit à traict ou à boulet. Vray que l'arc à ialet est le pl⁹ singulier, & fait bien autant de meurtre que le turquois, quand il est tiré de bonne grace & seure visee.

Qu'il faut auoir soin de la leuee de l'estang. Chap. 15.

Frais de l'estang.

LE plus grand frais de l'estãg est l'entretien de la leuee des deux costez, & de la chaussee auec sa bõde, escluse, & fosse de cõtre-estang, pour receuoir l'eau durant la pesche, & aussi le curer du limon & mauuaises herbes d'iceluy, qui sont cause, quand l'eau n'en est si fort vifue, de le faire atterrer, & ores q̃ vifue seroit, d'en faire tarir les sources, & prendre ailleurs la conduite de leur eau : parquoy les meilleurs mesnagers seront tousiours garnis de fer, pour reparer les grilles, & de cailloux & pierres fort dures, pour l'entretien de la leuee.

Quel soin est requis pour la mare & la fosse à poissons. Chap. 16.

LA mare & la fosse à poissons doiuent estre souuent curees, repeuplees de nouueau, & rafreschies de menuë denree : car de tousiours prendre & rien n'y mettre, cela fait le monceau descroistre. Aussi est le bon mestayer soigneux & diligent en la pesche, de tousiours reietter le menu dans l'eau, & ne le naurer aucunement, s'il peut : vray est que pour meilleur mesnage, il pique à l'entour de sa fosse ou de sa mare, force planteaux de saulx : aucuns y mettent l'aune & l'ormeau, pour le chauffage de la maignee, autres le tremble & le peuple, selon la disposition de la terre.

De la nourriture des poissons d'estang, mare & fosse à poissons. Chap. 17.

IL est tout certain que les poissons qui habitent en la mer, ou aux fleuues & riuieres courantes, ont plus grande commodité de mangeaille que ceux qui sont enfermez aux estangs, mares, fosses & viuiers : car ceux qui ont liberté en pleine mer & fleuues, trouuent tousiours

quelque

quelque appast que leur apporte l'eau courante, outre la diuersité des petits poissons, qui sont nourriture des grands: mais les autres detenus & enserrez en vn gardoir, ne peuuent conquester aucune pasture: sera donc besoin quelquesfois de leur ietter toutes sortes de menus poissons, des boyaux & entrailles des grands, des figues tendres decouppees, des noix cassees, des cormes molles bouillies, formage frais, lopins de pain bis, quelques fruicts hachez menu, toute sorte de poissons salez, & autre semblable viande: car si le poisson n'est nourry & engraissé de la pasture que le pere de famille ou le fermier luy fera dõner, quand on le portera à la halle ou marché à poisson (car i'entens que le bon mesnager face proffit de tout) sa maigreur denotera assez que il n'aura pas esté pris en pleine mer ou riuiere en sa liberté, mais en vn gardoir, qui luy oste & rabat beaucoup de son pris.

Sera bon quelquesfois d'espandre sur l'eau des estangs & piscines, fueilles recentes de persil, car telles fueilles resiouissent & recreent les poissons malades.

De la pesche des poissons. *Chap.* 18.

LA pesche des poissons est diuerse selõ les riuieres & lieux aquatiques où ils habitent, pareillement selon la diuersité des poissons: car autrement la pesche se fait à la mer, autremẽt aux eaux douces, autrement les grãds poissons, autrement l'anguille, autrement le brochet, autrement la carpe est peschee. Or par ce que telle varieté de pesche seroit fort difficile & longue à descrire, nous laisserons ceste cognoissance à ceux qui font estat de vendre & achepter poissons: nous dirons seulement pour la commodité du pere de famille, que les façons plus principales à prendre poissons, sont au manequin, à la treule, à la ligne, au rets, & à l'hameçon.

Pour faire assembler les poissons en vn lieu. *Chap.* 19.

PRENEZ pouliot, sarriette, origan, mariolaine, trois drachmes de chacũ: escorces d'encẽs & myrrhe huict drachmes de chacũ: griottes seiches destrempees en bon vin, demie liure, foye de pourceau rosty, graisse de cheure, des aulx, de chacun

vne liure, pilez chacun à part, & puis y adiouſtez du ſablon delié: & vne heure ou deux auant empaſterez le poiſſon de ceſte mixtion, & auec les rets enuironnerez le lieu où ſera le poiſſon.

Pour prendre toutes ſortes de poiſſons, tant petits que grands. Chap. 20.

PRENEZ graiſſe de brebis, de ſeſame bruſlee, des aulx, du bon vin, origã, thym, mariolaine ſeiche, de chacun aſſez competemment, & les pilez auec du pain, dõnez les aux poiſſons. Ou biẽ prenez griotte ſeiche, & la broyez, & en faites pilules pour donner aux poiſſons. Ou bien faites vn appaſt auec chaulx, vin, formage vieil, & ſein de bellier, que ietterez dãs l'eau, vous verrez les poiſſons incõtinent accourir deſſus l'eau. Les peſcheurs pour prendre à la ligne petits poiſſons, accrochent à l'ameçon des petits vers de terre, deſquels les poiſſons ſont fort friands.

Pour prendre petits poiſſons. Chap. 21.

PRENEZ chair d'eſcargot ſãs la queuë, & de cela faites amorceure, & n'en mettez pas plus que d'vn eſcargot à la fois: ou bien prenez chair & ſang de veau bien broyee, mettez-la en vn vaiſſeau, & la laiſſez ainſi par l'eſpace de dix iours, puis en vſez pour amorce. Autrement, prenez griotte ſeiche, & la broyez, & en faites pilules, leſquelles baillerez aux poiſſons.

Pour amorcer les tortues. Chap. 22.

PRENEZ ſel ammoniac huict drachmes, oignon vne drachme, graiſſe de veau ſix drachmes: faites pilules en forme de feues, & les baillez aux tortues, & d'elles meſmes viendront à l'odeur, & ſe prẽdront.

Pour les ſeiches. Chap. 23.

PRENEZ lie de fort vin, & la meſlez auec huile, & en iettez au lieu où vous cognoiſtrez que la ſeiche aura laiſſé ſon encre noir: & elles viendront au lieu où l'hui-

le ſera,& ainſi vous les pourrez prendre : ou bien prenez ſel ammoniac ſeize drachmes, beurre de cheure huict drachmes : pilez tout, & en faites petits pains mols : & de cela en frottez quelque graine ou petits linges qui ne ſoient point frangez : car ainſi les ſeiches paiſtront à l'etour, & n'en bougeront, & incontinent les prendrez.

Pour prendre le poiſſon menu, qu'on appelle loches. Chap. 24.

PRENEZ ſon de froument deux liures, lentilles entieres demie liure: meſlez le tout enſemble, & les broyez auec ſaumure en ſuffiſante quantité : puis adiouſtez demie liure de ſeſame, & de cela vous en faut departir & ietter deçà & delà, car auſſitoſt que vous l'aurez ietté, tout le petit poiſſon y accourra: & d'auantage, ils s'aſſembleront en vn lieu, encores qu'ils ſoient ſix cens pas loing. Ou bien prenez ſang de bœuf, de cheure, de brebis & de pourceau, & la fiente qui eſt aux petits boyaux d'iceluy, thim, origan, pouliot, ſarriette, mariolaine, ail, & lie de bon vin, autant de l'vn comme de l'autre: de la graiſſe ou de la moëlle deſdits animaux tant que vous verrez qu'il y en aura aſſez : pilez chacun à part, puis les meſlez enſemble, & en formez des pilules, que ietterez au lieu où voudrez aſſembler les poiſſons vne heure au parauant, puis y iettez les filets. Autrement, prenez ſang de cheure noire, lie de bon vin, farine d'orge, autant de l'vn comme de l'autre, broyez le tout auec vn poulmon de cheure decouppé bien menu, faites-en des pilules pour en vſer à la façon deſſuſdicte. Autrement, prenez des aulx demie liure, du ſeſame bruſlé autant, du pouliot, origan, thym, mariolaine, ſarriette, ſtaphyſagre ſauuage, de chacun trentedeux drachmes : farine d'orge vne liure, de la fermentee autant, eſcorce d'encens ſeize drachmes: meſlez le tout enſemble auec du ſon, & en donnez aux poiſſons.

Pour prendre perches. Chap. 25.

LA perche ne ſe prend facilement aux rets ny à la naſſe, mais plus toſt auec amorceure propre, encore en eau troublee : parquoy faudra faire amorceure auec foye de cheure, & en amorcer l'hameçon : ou bien prenez papillons iaunes, qui vo-

lent, formage de cheure, de chacun quatre drachmes: opopanaci deux drachmes, sang de pourceau quatre drachmes, galbani quatre drachmes: pilez biẽ tout, & meslez ensemble, & versez par dessus de gros vin pur, & en faites petits pains, comme si vouliez faire parfums, & les faites seicher à l'ombre.

Pour prendre saulmons tant de riuiere que de mer. Chap. 26.

PRENEZ testicules de coq huict drachmes, noyaux de pommes de pin bruslez seize drachmes, pilez le tout ensemble iusques à ce qu'il soit redigé en forme de farine. Autrement prenez graine de rue sauuage huict drachmes, graisse de veau huict drachmes, sesame seize drachmes, pilez le tout, & en faites petits pains, desquels userez.

Fin du quatrieme liure de la Maison Rustique.

Cinquieme liure de la Maiſon RVSTIQVE.

De la culture des Grains & Legumes en terres labourables.

Quelle maniere de cultiuer les terres labourables ſera traittee en ce liure

CHAPITRE I.

COMME lon void ordinairemẽt les complexions des habitans és prouinces d'vne bien grande region, ſelon l'air ou aſpect du ſoleil, que lon dit climat, differentes les vnes d'auec les autres : lon void au cas pareil, la nature & fecundité des terres labourables, engendrer diuerſe complexion & gouuernement, en vn lieu plus qu'en l'autre, ſelon que le terroir eſt glaireux, ſablonneux, croyeux, briqueux, cailloueux ou frãc: qui fait que de neceſſité nos premiers habitans de ce pays ont varie de culture, & meſmes de façon de charrue en France & vulcſin d'icelle, haute & baſſe Beauce, pays de Normandie & vulcſin d'icelle, Sangterre, Sanxerre, Berry, Picardie: auſſi haute & baſſe Brye, Champaigne, Bourgongne, Niuernois, Bourbõnois, Retelois, Foreſt, Lyonnois, Breſſe, Sauoye. Et encore au pays d'Auuergne, Languedoc, de Solongne (où grain n'y croiſt que de ſeigle) Bordelais, Rochelais, Vendomois, Baſodois : & generalement par tout pays de Languedoc iuſques à la Gaſcongne, Biſcaye & Biart, ſans obmettre le pays de Bretaigne, que lon nomme Gallot & Tonnant. Bref outre la Prouence, Maine, Touraine, Poictou, le Perche, conté d'Aniou, qui ſont comme terres de promiſſion en noſtre pays de Gaule. Diuerſité de terre.

De toutes les manieres de cultiuer ces terre labourables, nous auons propoſé traiter cy apres en bref & bien facilement, pour le regard ſeulement de l'agriculture de noſtre vraye France, que nous entendons comprendre tout ce qui eſt enclos entre les L'intention de l'autheur

riuieres d'Oyse, Marne & Seine, & voulons ce neantmins faire son agriculture, comme vn exemplaire pour toutes les façons & manieres de cultiuer des pays, tant voisins que quelque peu eslongnez : non toutesfois d'autre ressort & domaine que de la Gaule (car des pays estrangers n'en ay soucy) comme la Beauce, Solonge, Aniou, le Maine, Berry, Poictou, Auuergne, Brye, Champaigne, Picardie, Bourgongne, Normandie, Lyonnois, Forest, Bresse, Dauphiné, Sauoye, Prouence, & pays adherents, qui sont les plus fructueux de toutes les Gaules.

Quelles sont les terres labourables de nostre France. Chap. 2.

OR quãt au labour de nostre vraye France qui comprend le vulcsin surnommé le François, & s'estend iusques au pays de Sãgterre, bref qui circuit tout ce que baigne la Seine, iusques à l'Oyse d'vne part & d'autre costoye le Maine, & riuiere d'Aube, il est certain que le labour y est fort, cõme aussi la terre se trouue franche, meuble, noire, profõnde, haute en gueret, peu pierreuse, & par consequent de bien grand rapport. Aussi produit elle le pur froument noble au panifice, & nourriture des hommes, si nous voulons recongnoistre Gonnesse, Louures, Poissy, Dammartin, & iusques à Sarcelles & au dessous, Escouans & Lusarches. Ausquels pays la couple de cheuaux du prix de cẽt & six vingts escus piece, & au dessus, egenent le labour sans estre criez ny hariez, & ne font que certaine tasche par iour, n'endurent les grandes chaleurs ou pluies, les forts vents, les gelees, & sont aussi brauement traittez que les coursiers & cheuaux de lance aux escuyries des princes. Vray est que tout terroir de la France n'est par tout semblable : car en d'aucunes contrees tu trouueras force argilles, sablõs, en d'autres pays marescageux, moittes, pierreux, cailloueux, deserts, montueux, pleins de landes, de ionc, de genets : lesquels si lon veut dedier à porter grains, faudra les amender de la façon qu'auons discouru au premier liure. Chap. 4.

Combien de façons demandent les terres labourables. Chap. 3.

POur donques vous dire succinctement le labour des terres à grains & legumes, entendez en general quelles façons des

terres labourables sont diuerses, selon les lieux & situations d'icelles, ainsi que nous auons recité : mais quoy qu'en soit, & en quelque terroir que se puisse descrire ou narrer, il faut que les premieres façons à la iaschere (les anciens leur donnoient le nom de champ restibule & de relais) soient d'espierrer partout bien vniment auecques le rasteau, peine de ieunes gents, ou autrement : car la terre en soy n'estant cultiuee, n'engendre que pierres & herbes fortes & inutiles, comme reliques du fien consumé, & alteré iusques au cinquiesme degré de chaleur. Et ne faut douter que la terre franche, quand elle ne deuroit produire que des senues, du chiendent, morron, mercuriale, chardons de plusieurs sortes, hiebles, vesseron, pauot rouge, aueneron, verueine, aubifoins, cornuette, ou autres telles herbes inutiles, sans obmettre la nielle, l'yuroye, & ce que lon nomme arreste-bœuf, ou pour le moins la fumeterre & la hannebane, encores fera-elle quelques choses : telles en y a qui produisent d'elles-mesmes la maroutte, qui est la faulse camomille, le myrrhis, herbe propre à la hargne (ce sont franches terres) & ce que lon nomme chamepitys, comme i'ay autresfois veu en la vraye France. Pour distinction de ses herbes les chardons monstrent la chaleur du terroir, en tesmoignage de la racine aromatique & odorante: la segue, l'ache sauuage, la fumeterre, viennent de putrefaction : le lizet, petit & grand, procedent partie de seicheresse, partie d'alteration d'humeur : la maurelle, petite & grande, que lon nomme symphyte maieur, viennent de la partie froide que elles tirent de l'humeur de la terre: la mercuriale de deux sortes, l'euphrase ausi de deux ou trois fleurs differentes, la menuë ozeille rouge par dessous, les trois sortes de plantain, tiennent du froid ou temperé : mais le cresson alenois, & l'herbe croissant aux fossez, que lon nomme erysimon, la roquette, le seneué sauuage, & mesmes la saine des deux sortes, ont natures differentes & plus chaudes, selon l'humeur qu'elles confessent de leur proprieté : bref, ce sont certains ieux & plaisirs de nature, qui iamais, encores qu'elle ne soit cultiuee en sa terre, ne veut demeurer oyseuse, ou sans faire quelque action. Vray que le chiendent, & celle que lon nomme arreste-bœuf, semblent vouloir, plus que la verueine & sanguinaire, prendre possession du lieu, où elles s'heritent faute du labour, mais elles craignent le coultre, comme leur tyran. Pour conclure, ces herbes dernieres couppees & desracinees par long & profond labour, doiuent puis apres (principalement les chardons) estre rabbatues & communuees deuant les premieres

Iaschere. Restibule. Relais.

Terre non cultiuee.

Faulse camomille.

Les herbes monstrent quel est le terroir où elles croissent.

Nature n'est iamais oyseuse.

pluies, si que rien d'elles, non plus que du serpent venimeux puisse puis apres progenier & recroistre: car leur naturel est, si tost qu'elles reçoiuent quelque peu d'humeur celeste, se ioindre & attacher si fort au limon de la terre, qu'elles y entrent en telle possession que leur fait bien souuent suffoquer la mere. Concluons dõques que les façons de la terre labourable sont, espierrer, amender, espandre le fien ou la marne, labourer de premiere façon, rayonner, esmotter auecques le rouleau ou la planche, couurir: puis quelque temps apres que les pluies ont donné sus, labourer de seconde façon que les anciens disoient iterer, ce qui ne se fait sans rayonner: & de tierce façon en plusieurs endroits, que lon appelle tiercer: ensemencer, hercer, tirer les herbes qui par l'abondance des pluies & luxure de la terre abondent & surmontent le grain nouuellement leué. Et pour le dernier, moissonner & despouiller, scier ou faucher, engerber & chaumer.

Premiere façon.

Seconde façon.

Tierce façõ.

Les instruments du laboureur. Chap. 4.

LE soingneux laboureur long temps auant que de bailler les façons à ses terres labourables prendra garde que tous ses vtils & instruments de labour soient prests & bien accoustrez, pour s'en seruir quãd il sera besoin, à sçauoir, la charrue garnie de son coultre trenchant, & autres pieces: les tumbereaux, les ciuieres, les hottes à charger & porter le fien: les fourchefieres à charger & entasser les iarbes, les houës à quasser les plus grosses mottes, les sarclets, serfouets & marres, pour arracher les herbes fortes & inutiles: les herces pour couurir de terre les semences: les faucilles, pour scier ou coupper les mestiues: les fleaux, pour battre le grain: les vans & les cribles pour nettoyer le bon grain & le separer de la paille, poudre, & autres ordures.

Espierrer, premier labour de terres labourables. Chap. 5.

ON espierre en hyuer en terre neufue & iaschere, qui se fait pour espargne, par les petits valets & seruantes, qui auec les mains, se courbans, en remplissent mannes & corbillons, & les portent au milieu du chemin passant, & aux rayons & ornieres du charroy, ou bien au bout de chacun arpent de terre, en quelque endroit inutile.

Quelquesfois auant que d'espierrer lon essarte & arrache les ronces, espines, buissons & grandes herbes, mais telle peine se doit prendre en terre noualle qui n'a esté aucunement labouree.

Amander, second labour. Chap. 6.

TOVTES terres que lon dedie à porter grains, soient noualles ou iaschere, ou qui ont desia par plusieurs fois porté grains, se doiuent amãder au commencement de l'hyuer sur les Aduents de Noel, ou auec le fien de brebis, de trois ans l'vn, en terre maigre, pour luy donner chaleur, ou bien auec le fien de vache & de cheual, meslez ensemble, pour luy donner chaleur temperee. Il faut mettre le fien par fumerons, ou petits monceaux, ou par tas, le long des raizes, que lon entend faire au labour pour les espandre en la saison, soit fien pourry ou marne. Quel doit estre le fien. Et sera fait principalement en temps d'hyuer, à fin que par la distillation des neiges & pluies suruenãtes, le fien se matte & amollisse. Le mauuais mesnager le respand tout chaud, mais il en voit l'experience des herbes succroissantes : car le fien estant premier semé & espandu, combien qu'il soit matté puis apres, neantmoins de ce qu'il contient du grain respandu en l'estable, il en rend premier la geniture beaucoup moins naturelle & fructueuse, que le grain semé puis apres : si est-ce que cela empesche fort la terre & le laboureur à leur seruice. C'est pourquoy le Solongnois & Beauceron, meilleurs mestayers, font leurs fumiers en temps d'esté, pour estre pourris & amendez en temps d'Automne, & quelquesfois plus longuement: mesmes qu'ils retiennent cela de pere en fils, que rien n'est plus cher que le fien en sa saison, pour l'amendement de la terre. Rien plus cher que le fien. Aucuns prennent le fien quasi tout chaud & demy pourry au bout de leur heritage : mais cela fait grand tort, par ce que le fien n'estant encor matté des pluies, neiges, ou autres humiditez celestes, comme crud demeure inutile, & sert plus la seconde que la premiere annee, mesmes garde le meilleur fruict de proffiter, & faillir à son plaisir. Ceux-la ne me semblent mal faire, qui apres auoir cueilly ou en Aoust ou en Septembre le grain, & auoir scié bien haut en donnant le feu, Diuersité de fien. en font comme fumier par le benefice des pluies suruenantes. Cela leur sert comme de premier amendement à leurs terres, principalement aux glaiteuses & argilleuses, ou qui ont fort gueret: vray qu'ils n'en vsent tous les ans, pour ne perdre la commodité de la couuerture de leurs maisons. Et moins me semblent

Chaume sert de fumier. faillir ceux qui apres auoir laissé en sciant ou fauchant le chaume long & assez haut, donnent incontinent vne façon à leur terre, & par icelle renuersent ledit chaume auec les mauuaises herbes, pour les faire matter & pourrir aux pluies de l'hyuer. Il n'est sur tout que le premier amandement de la terre, lequel qui negligeroit, en deux ans il ne cueilliroit que seigle pour froument, & vesse pour auoine, & vesseron pour vesse.

Premier amãdement, le meilleur.

En quel temps il faut umer les terres labourables *Chap.* 7.

IL faut espandre le fien ou la marne à la sainct Martin d'hyuer, attendant que la iaschere, ou terre de relais ayo prins sa recreance : mais si c'est pour le grain plus genereux & pur froument, lon doit fumer incontinent à la fin d'Automne, pour donner loisir aux terres de receuoir les eaux du ciel, qui seruirõt de meilleure putrefaction à leur semence, considerant l'imbecillité de la terre: aussi si c'est pour le seigle, ou pour le froument meslé, que lon dit meteil, on doit fumer en cueur d'hyuer ou peu au parauant (combien qu'aucuns attendent le mois de Mars) pour receuoir les pluies d'Auril, qui peuuent fort amender, attendant la fin de Septembre, auquel temps ils sement en poudrette & seicheresse venteuse, attendant les premieres pluies, & la putrefaction d'icelles. Quoy qu'en soit, comme il vaut mieux fumer, que ne point fumer, aussi vaut mieux fumer souuent que trop fumer: car tout ainsi qu'vn champ se refroidist, s'il n'est fumé, aussi il se brusle, quãd il est trop fumé: à raison dequoy, faut diligẽment considerer le terroir: car la bonne terre n'a si grand besoin d'estre fumee que la maigre. Le chãp humide veut estre plus fort fumé, d'autant que quand il est gelé par moitteur continuelle, le fien par sa chaleur le resout & desgele. Le champ sec en veut moins, par ce que de soy-mesme il est assez chaud, à cause de sa seicheresse: & en y mettant beaucoup de fumier, il pourroit estre bruslé.

Trop fumer mauuais.

Sur tout le bon laboureur ne fumera iamais ses terres au croissant de la lune, car cela fait croistre les herbes inutiles en abondance: vray est qu'il doit fumer ses prez en Feurier au croissant de la lune, par ce que le foin s'en multiplie.

Semer les terres en decours, & les prez en croissant.

Des

Des sortes de fumer. Chap. 8.

FAVT aussi auoir esgard à la bonté du fien, car le bon fien doit estre serré de saison & reposé vn an: s'il est plus vieil, tant moins en vaut. Le fien meilleur de tous est celuy de pigeon, puis celuy de l'hõme, principalement s'il est meslé auec d'autres ordures & immondices de la maison: car de sa nature il est trop chaud: apres le fien d'asne, qui est le meilleur de tous fiens de bestail, par ce que ceste beste masche & mange lentement, dont elle digere mieux & rend le fien plus confit, & idoine à estre mis promptement en terre: apres cestuy, le fien de brebis, puis celuy des cheures: finalement de tous autres comme cheuaux, iuments, & bœufs: le pire de tous est celuy de pourceaux, à raison de sa grand' chaleur, par laquelle il brusle incontinent la terre: au defaut de fumier les caules & tiges des lupins couppees, ont vertu & efficace de tresbon fumier: ou bien semer les lupins és terres à grains qui sont maigres & legieres, & dés qu'ils seront sortis retourner la terre & les enterrer là dedans. Il y a plusieurs metairies, où il n'est possible nourrir des oyseaux ne du bestail, pour en auoir le fumier. Toutesfois le soingneux metayer en faute de fumier, en pourra faire de fueilles d'arbres & d'espines, & de bouë ou terraux ramassez par les quarrefours: il en pourra aussi faire des fougieres, & les mesler auec les ordures de la basse-cour, ou faire vne fosse creuse & en icelle amasser les cendres, le chaume, l'ordure des esgoust ou esuiers, & toutes autres immondices ramassees en nettoyant & balayant la maison. Et au milieu de ceste fosse faut ficher vne piece de bois de chesne ou de rouure, pour garder que les serpents ou bestes venimeuses y viennent ou s'y engendrent. Si tu n'as que terres labourables, il ne sera besoin mettre à part & separer les sortes des fumiers: mais si tu as de vignes, prez, & terres à bleds, il faut mettre à part chasque sorte de fumier, comme celuy des cheures & des oiseaux: il faudra remuer en esté tout ton fumier auec des rasteaux, comme si tu le voulois houër ou bescher, à fin qu'il se pourrisse plustost & soit meilleur aux terres. Fiẽ à serrer.

Auant que semer faut labourer de premier & seconde facon. Chap. 9.

QVelqu'vns plus curieux obseruent le prouerbe commun, de planter en croissant, & semer en decours, estans en Prouerbe Planter en croissant.

Semer en decours. Semer en chantant.

ceste opinion que le grain en proffite mieux. Autres sont d'aduis (que i'estime assez ridicule & sentir son liure de quenouilles) que la semaille doit estre faite en chantant, & le semeur & laboureur estant gay, autrement elle ne proffite point.

Quoy qu'en soit, le grain de froument ou mestail demande deux façons de labour premier qu'estre semé, l'vne qui est dite premiere façon, qui ce doit faire si tost que le fumier est espandu (autrement le fien perdroit sa force par le hasle du soleil s'il n'estoit couuert) & ceste premiere façon est pour remuer la terre & l'assouplir au labour, en la trenchant tellement que les rayons soient si pres l'vn de l'autre: que lon ne cognoisse par où aura passé le soc : car par ce moyen toutes les racines des herbes seront rompues, & mourront. La seconde se fait au renouueau, lors que la terre commēce à s'ouurir de soy-mesme: & alors faut faire seillons quelque peu larges, à fin que la semēce y soit mieux receuë.

Brye.

Mais tu as à cognoistre que selon l'assiette des terres propres aux grains ou aux legumes, & aussi selon le pays, le gueret, le solage, lon a de constume diuersifier le labour, pour la necessité & commodité des habitans : car à la Brye où sont les terres glaizes & humides, propres à faire le pot à vn besoin, on laboure en talut & comme en dos d'asne: & tient-on entre cinq rayons vn seillon plus large dressé aussi en talut, pour receuoir les eaux tant de la pluie que du dessous du gueret, qui est tousiours humide à cause des deux fleuues qui deça & dela arrousent abondamment les terres par dessous. Et pour ce mesme effect (ce qui se pratique aussi à la petite Beauce, comme au Long-boyau, Val de Galie, Val Boyau, Niuernois, & Bourbonnois) font au bout des terres certaines leuees assez hautes, où y a entre ladite leuee & piece de terre, vne fosse faite au propre, comme vne longue cuue, pour receuoir les eaux qui s'escoulent des grandes pluies, autrement elles pourriroient & suffoqueroient le grain : cela nuit aux passans par ce pays, c'est pourquoy lon nōme les sautereaux de Brye. Encore ne sçauroient-ils si bien faire, qu'en temps trop pluuieux l'yuraye, hiebles & autres herbes succroissantes, ne leur donnent peine à oster & arracher, qui est encore vne autre façon que les anciens nommoient exherber : sans ce que l'abondance de l'eau du ciel fait ce tort à la semence, de la descouurir par fois, encore qu'elle soit bien hercee, & la terre forte & puissante. Il n'est mestier de telles fosses ou leuees en la vraye France, ny en l'isle d'icelle, plat & franc pays de blairie, comme le Long-boyau & la beauce (vray grenier de la France) sans oublier le pays d'Oye & de Sangterre, mesme le Berry & franc Poictou.

Sautereaux de Brye.

Exherber.

ctou. Et faut bien de ce danger excuser tous pays sablonneux, comme en plusieurs endroits de la Picardie, & en Solongne, iusqu'au Percheron: aussi font-ils les rayons plus pres & proches l'vn de l'autre, tout ainsi comme aux descentes & valees.

Que selon les pays lon se sert de diuerses bestes pour labourer les terres. Chap. 10.

EN terres fortes & franches, comme dict est, où il faut trois cheuaux sur la charrue de cinquante pieds, non ainsi ioincts & attelez comme en pays où lon laboure auec des iuments, des asnes & des bœufs, ou des buffles, il faut apres le premier labour esmotter auec le rouleau, & applatir ou esquarrir & applanir auec la planche. Labour de cheuaux.

Entre terres maigres, sablonneuses & moins fortes, n'y faut si grands frais de cheuaux ny de gents, car il n'est mestier si fort enfoncer en gueret: aussi ont les laboureurs de tels pays plustost expedié que les autres, & labourent plus tard, à cause de l'air & du ciel de leurs pays, aussi labourent-ils auec l'asne & le bœuf, comme en Auuergne auec le mulet, à la Romanie & campaigne d'Italie auec le buffle.

A la verité le labour des bœufs n'est si exploictable ny si tost despesché en necessité, mais il faut cōmencer le bœuf plustost au trauail, & en auoir plus grande quantité que de cheuaux: il est de plus d'espargne quant à la nourriture, achapt & reuente, ioinct que vous pouuez manger le bœuf, ou reuendre apres que il vous aura seruy quelque temps: vray est que celuy qui a tiré du matin, se doit rafraischir la releuee, & vōt les bœufs à la charrue de meilleure heure, mais il retournent plustost du labour que ne font les cheuaux: la plus grande commodité en est, qu'ils endurēt mieux l'importunité du temps, & en terre forte ils enfoncēt plus auant, & s'en retirent mieux, aussi ne leur faut tant de ferrure ny harnas, aux pays où le fer & les autres hardes sont cheres. Et ne sont subiects à tant de maladies, sinon qu'il les faut garder de morfonture, & de la pluye, & auoir soing de les bien couurir. Bœufs à labourer.

Ie ne trouue labour de moins de frais que celuy des asnes, tels que lon recouure en Tabie, en Calabre, Sicile, & aux endroits de Laffle, pays où sont beaux & grands, car ils durent plus à la peine, ne sont subiets à tant de maux, & ne coustent tant à nourrir. Vray est aussi qu'ils n'en font pas tant ne si bien du tout: Asnes à labourer.

Mulets à labourer. Bon mulet mauuaise beste.

parquoy seruent mieux en terres maigres, sinon que le mulet en Auuergne surmonte toutes autres bestes: mais il est fascheux, dur au colier, ou au tirer, & si ceruelin qu'il n'y à mulet qui n'ait sa lune, & ne donne fascherie à son maistre, mais on dit que de bon mulet mauuaise beste.

Buffles à labourer.

Le labour des buffles, comme lon void à la Romanie & ailleurs, est bon en terres grasses & argilleuses, & coustent moins en harnas, par ce qu'ayans le col si cour, il ne leur faut qu'vn anneau pour les retenir & lier au muffle: mais ils sont dangereux en esté, & entrent souuent en fureur, quand principalement ils voyent quelques habits rouges. Toutesfois ils durent plus long temps à la peine, & sont plus diligents que les bœufs. Somme ce bestail sert & vaut, outre le labour, pour le laict, & pour le cuir, plus que la vache ou le bœuf, car en d'aucuns endroits les laboureurs s'aydent aussi bien de iuments, asnesses, mules, & vaches, que des masles de ceste façon.

Habits rouges.

Diuersité de charrue.

Ie ne m'empesche en cest endroit de la forme de la charruë, ny de la diuersité qui se trouue selon les regiõs, comme tu pourrois demander la differẽce des charrues à bœufs & à cheuaux, attẽdu que comme selon le pain il faut le cousteau, aussi selon la force & puissance de la terre il faut l'instrumẽt & outil pour la coupper & labourer: & ne me donneray peine en cest endroit si nostre charrue est semblable à celle que descrit le bon Hesiode en son OEuure & iour: nõ plus que de la façõ de la serpe ou coignee de Columelle, qu'il dit de son temps auoir esté nommee Françoise.

Esmotter, puis labourer de seconde facon. Chap. 11.

OR faut-il apres la premiere façon du labour de la terre, oster diligemment & rabattre les mottes & rendre la terre bien vnie, pour mieux semer & distribuer en bonne proportion le grain sus la terre. Ce que fait nostre commun en temps sec, qu'il appelle de poudrette: combien que le Beauceron ny prenne pas de si pres garde: car à cause de la graisse de sa terre, il prend le temps comme il se presente, n'estant point asseuré du beau temps ou pluuieux. Lon esmotte auec le rouleau, que les anciens appelloient cylindre, qui en terres fortes merite bien estre de marbre ou bas liais bien poly. Quoy qu'il en soit, il faut tant de fois labourer & relabourer, que la terre soit toute en poudre s'il est possible,

ſible, à fin qu'il ne reſte aucune motte à quaſſer apres que lon aura ſemé: parquoy apres que les mottes ſeront abbatues & applanies, pour la ſeconde façon on retrenchera les terres enuiron la my-Iuin, ſi elles ſont graſſes & humides: ou enuirõ le mois de Septẽbre, ſi elles ſont maigres & ſeiches: autremẽt la terre maigre ſeroit deſeichee & bruſlee du ſoleil, & ne luy reſteroit ſuc ne vertu.

Sur tout faut garder ce moyen en labourant, que les terres ne ſoient trop ſeiches ne trop humides: car la grande humidité les rend fangeuſes & boueuſes, & la ſeichereſſe nuit à bien labourer: par ce que le ſoc ne peut entrer en terre, ou s'il y entre, il ne l'amenuiſe pas aſſez, mais eſleue des groſſes & larges mottes de terre, dont apres on ne peut bien retrencher le champ.

Certainement on ne peut faire en vn champ le deuoir, & ce qu'il y faut, quand la terre eſt trop dure: parquoy le champ qui a eſté tranché en ſeichereſſes, doit eſtre tetrẽché en temps de pluie que lon atrendra, à fin que la terre arrouſee & ramoitie ſoit plus facile à cultiuer.

Tiercer, puis ſemer.
Chap. 12.

BIEN toſt apres ceſte ſecõde façon faudra tiercer, c'eſt à dire bailler la tierce façon, & incontinent apres, que ſera enuiron la my-Octobre, ſemer & diſtribuer en bonne proportion le grain ſur la terre, non toutesfois en autre temps qu'en croiſſant de la lune, iamais en defaut: ce que feras plus heureuſement, ſi tu attends quelque petite pluie, laquelle ſi tu voids eſtre tardiue (d'autant que l'homme n'a pas puiſſance ſur le temps) ne differeras à ſemer, principalement en terres ſeiches: car les bleds qui ſont ſemez en terre ſeiche & bien hercee & couuers, ſe gardent là ſans aucune corruption, auſſi bien que s'ils eſtoyent en grenier: & s'il ſuruient vne pluie, la ſemence qui aura eſté long temps en terre, ſe leuera en vn iour. Ie preſuppoſe ce pendant que le laboureur ait laiſſé en repos & chommer deux ans les terres, eſquelles il veut ſemer ſes frouments, à fin qu'elles rapportent mieux. Au ſurplus, le temps de ſemer expire enuiron la ſainct Martin d'hyuer, car alors la terre par la froidure de l'air deuient toute ſerree & comme heriſſonnee, ains ne pourroit pas tant bien receuoir la ſemence, & en faire ſon proffit: vray eſt que és lieux froids lon doit ſemer pluſtoſt, és lieux tẽperez plus tard,

Tiercer.

Semer en croiſſant.

és lieux chauds, encores plus tard: d'où vient qu'en Italie lon seme aux aduents de Noel: en nostre France, qui est temperee, en Octobre: és lieux froids & voisins de la mer, aux Calendes de Septembre, encores plustost, afin que les racines des bleds semez, soient en vertu auant que les pluies d'hyuer les molestent, ou les glaces & gellees. Toutesfois en quelque temps que tu faces tes semailles, faut faire plusieurs esgousts à trauers les terres, & des conduicts pour escouler les eaux hors des bleds.

Chois de grain pour semer. Chap 13

Grain de froument choisi.

LE soingneux laboureur choisira le grain de froumẽt qui soit plein, espez, pesant, ferme de couleur rousse, lucide, net, nõ plus vieil q̃ d'vn an, duquel le pain q en est fait, est sauoureux & de bõ goust, pour lequel le laboureur aura esleu & mis à part les meilleurs espis, & apres l'auoir criblé & vanné aura pris le grain qui sera dessous comme celuy qui est le plus gros & plus poisant: outre, qui soit né en terre grasse, & contraire au lieu où il sera semé, comme d'vn lieu de montaigne, en vn lieu plat, & des lieux moittes en lieux secs: en sorte toutesfois que la semẽce d'vn mauuais lieu soit plustost semee en vn bon lieu, que des bons lieux és mauuais: car les semences, tant bonnes soient-elles, s'empirent toutesfois, & s'abastardissent facilement, quand elles sont mises en mauuais gueret.

Semences abastardir.

Mesure de grain à semer.

Sera bon auant que de semer le grain, l'arrouser quelque peu d'eau en laquelle aura trempé la iombarde, ou les semences & racines pilees de concombres sauuages, à fin que les bleds ne soient rongez de taupes, mulots, & autre telle vermine.

La quantité du grain, qui doit estre semé, sera mesuree, & estimee selon le terroir: car l'arpent de terre grasse veut auoir le plus souuent quatre boisseaux de froument, la moyenne cinq, la maigre d'auãtage: vray qu'il faut auoir esgard au pays & lieux où lon seme: car aux pays froids, & terres qui sõt fort aquatiques, & qui endurent continuellement les neiges, est besoin de semer beaucoup plus espez, qu'és pays chauds ou temperez & terres seiches, par ce que le froid, eaux & gelees corrompent la plus grand' part des grains semez. Outre cela encor faut il obseruer le temps, & la disposition du ciel: car en Automne faut semer moins espez, & en hyuer ou au temps approchant l'hyuer, beaucoup plus. Es pluies les semailles doiuent estre plus espesses qu'en seicheresse.

Hercer

Hercer, puis ſarcler Chap. 14.

INCONTINENT apres que la ſemẽce ſera diſtribuee en terre, faudra pour le dernier labour, hercer, à fin de couurir le grain, pour luy faire prendre racine, & empeſcher qu'il ne ſoit mangé des oyſeaux, & le laiſſer en telle ſorte l'hyuer entier iuſques au printemps: vray eſt que durant l'hyuer ſera beſoin faire des eſgouts pour tirer & eſcouler toutes les eaux qui ſeront tombees du ciel *Dernier labour.*

Quand le printemps ſera venu, & que le froument aura prins ferme racine, faudra ſarcler les terres, c'eſt à dire, nettoyer & arracher les mauuaiſes herbes, qui par l'abondance des pluies de l'hyuer, & luxure de la terre, abondent & ſurmõtent le grain nouuellement leué, comme veſſes, veſſeron, pauot, nielle, & autres ſemblables: & ſera bon de ſarcler encore pour la ſeconde fois, quand les eſpis commenceront à ſortir: car ainſi, les grains ſeront beaux & nets: mais cependant faut ſarcler de telle ſorte pour la premiere fois, que les racines ne ſoient bleſſees, ains ſoient couuertes & chargees de terre, à fin qu'elles s'eſtallent en terre & s'eſtendent d'auantage. A la ſeconde fois que tu ſarcleras, ne faut trop recouurir, car ſi le froument ne germe plus, il ſe pourrira en terre ſans rien produire s'il eſt trop couuert. Parquoy à la ſeconde fois que tu ſarcleras, il ne faut que remuer & vnir la terre. *Sarcler.*

Moiſſonner Chap. 15.

LE dernier labeur, pour lequel on a prins tant de peine toute l'annee, eſt moiſſonner & deſpouiller ou ſcier les bleds, ce que lõ doit attẽter dés qu'ils ſeront meurs: qui ſe cognoiſtra, quand ils commenceront à deuenir eſgalement blonds ou iaunes, & auant que les grains ſoient du tout endurcis & deuenus roux, à fin qu'ils groſsiſſent plus en l'aire ou en la grange qu'aux champs: car c'eſt choſe certaine que s'ils ſont meſtiuez de bonne ſaiſon, ils s'augmenteront & groſsiront apres: là où ſi on attend à les ſcier quand ils ſeront ſecs, la plus grande part des grains tombera à terre, en les meſtiuant, & ſera proye aux oyſeaux & autres beſtes. La vraye heure de les ſcier eſt la poincte du iour, quand ils ſont pleins de roſee. La façon de moiſſonner eſt, ou de les couper par la moitié du feſtu ou tuyau, à fin d'auoir du chaume pour couurir les maiſons champeſtres, meſmement pour chauffer le four à cuire du pain, és pays où il n'y a commodité de bois, com- *Dernier labeur.* *Tẽps à ſcier les bleds.* *Chaume.*

me en la Beauce: ou bien de les ſcier vn pied pres de terre, pour plus grande reſerue de foirre, qui ſeruira puis apres à faire paillaſſe pour les licts, ou lictiere pour cheuaux & autre beſtail, & (qui eſt encore le plus grand proffit de tous) pour employer aux nattes, à l'vſage & commodité des chambres du pere de famille: ce qui reſtera, ſera fauché ou ſcié auec faucilles ou ſerpes, attachees au bout d'vn gros baſton, pour faire du feu durát l'hyuer: ou bien ſera bruſlé dans les champs meſmes, pour en faire fumier par le moyen des pluies ſuruenantes, aux terres principalement glaireuſes & argilleuſes, ou qui ont fort gueret.

Foirre. Nattes. Fumier.

Le bled couppé ſera amaſſé & mis en gerbes, puis mené & conduit en la grange du meſtayer, qui doit eſtre poſee en lieu aſſez haut, à fin qu'elle puiſſe receuoir promptement le vent, non pas toutesfois que le vent qui viendra, puiſſe aller contre les maiſons ou iardins: car outre le dommage que les menues ou delicees pailles apportent aux yeux des perſonnes, ſans s'en apperceuoir, encore nuiſent-elles beaucoup aux iardins, par ce que adherantes aux fueilles des herbes & arbres, & aux fruicts d'Automne, les deſeichent & rendent prompts & faciles à eſtre bruſlez par l'ardeur du ſoleil.

Grange.

Battre le bled. Chap. 16.

Battre le bled.

IL ne reſtera plus pour le dernier trauail du labouteur, que de batre le bled pour le ſemer, ou pour en faire reſerue au grenier, & ce non pas pluſtoſt que trois mois apres les meſtiues: car encore que le grain ſoit cueilly auec ſa maturité, toutesfois il prend touſiours quelque amendement dans la grange. Auant que le battre faudra ſoigneuſemẽt preparer l'aire, & l'arrouſer auec ſang de bœuf, meſlé auec huile d'oliue non ſalee, puis apres l'vnir & polir par deſſus auec vn battoir ou rouleau, à fin qu'elle n'ait aucunes fentes ou creuaces, eſquelles le grain battu ſe puiſſe perdre, ou les fourmis s'engendrer & cacher. La maniere plus commode de le battre, eſt auec des fleaux, puis le nettoyer de la paille, balle, & autres ordures, auec vn van: & pour le dernier le cribler.

Aire à battre le grain.

Quel doit eſtre le grenier à mettre le bled. Chap. 17.

Grenier à froument.

LE grenier où le froument ſera gardé, prendra ſa clairté de l'Orient, eſuenté moderément du vent de Septentrion & de

Ponant,

Ponant, non du vent de Midy, ny d'autres semblables : aura plusieurs tuyaux, par lesquels la vapeur chaude puisse sortir, & le petit vent doux & refrigeratif souffler dedans : sera loing de toute humidité, & autres mauuaises senteurs, & air mal plaisant, mesmement des estables des cheuaux & bœufs, & autres semblables : son plancher sera accoustré comme l'aire, à sçauoir, arrousé auec sang de bœuf, meslé auec d'huile d'oliue non salee, puis vny & poly auec vn rouleau ou battoir : ses murailles seront parees auec mortier destrempé en eau, où auront trempé racines & fueilles de concombre sauuage, ou auec chaux destrempee en vrine de brebis, qui seruira beaucoup contre toutes bestes qui mangent le bled.

Au grenier ainsi preparé, sera mis le bled, bien nettoyé premierement : car plus est net, & moins est-il endommagé de charentons & autre vermine. Vray qu'estant au grenier, pour la defense de ceste vermine, pourra estre souuent remué, & auoir à l'entour de ses monceaux de l'origan sauuage, ou fueilles seiches de grenadiers, ou absince, ou auronne seiche : mesme à fin qu'il y prenne quelque accroissement, faut espandre par dessus les monceaux de bled, sel nitre & de son escume, tous deux subtilement puluerisez & meslez auec terre bien desliee. Et s'il aduient que le bled ne soit de garde, & qu'on l'ait mis en farine, pour la garde d'icelle faut faire masses ou pastillon secs de cumin & sel pilez, & les mettre parmy la farine. Bled à remuer.

Panifice & biere prouenants du bled. Chap. 18.

IE ne parleray icy du grand proffit qui vient du froument, tant curieusement cultiué, amassé & gardé toute l'annee : m'en rapporteray sur tout au pain qui en est fait, qui est la chose plus necessaire à la nourriture des hommes, mesmement aux gasteaux, torteaux, bignets, & autres mille petites delectations de gueule, que les pasticiers façonnent auec la farine de froument. Ie m'en rapporteray aussi à la biere, qui sert de vin es pays où la vigne ne peut fructifier, que lon fait auec le grain de froument, d'orge, & houblon. Pareillement, pour euiter prolixité, ie laisseray au boulenger la maniere de faire du pain, laquelle toutesfois ne doit estre incogneuë au mestayer de nostre Maison Rustique : ny mesmement à la fermiere, la dexterité de faire gasteaux, namiches, torteaux, tartres, gohieres, & semblable pasticeries, pour faire present quelquesfois l'annee à son maistre & maistresse

comme aussi pour seruir à sa famille de quelque petite recreation aux festes. Ie ne m'arresteray aux diuerses façons de la biere, par ce que le bon mesnager, pour moins de frais & plus grande commodité, pourra faire du vin des fruicts tiré au pressoir, que lon nomme cidre, comme nous auons enseigné au troisiesme liure, que d'employer son froument à vne telle boisson malplaisante, & qui sert plustost à appaiser l'alteration durant les chaleurs, qu'à contenter nature en maniere de viure : toutesfois par ce que le bon mesnager ne doit rien ignorer de tout ce qui peut appartenir à son estat, il ne luy sera point inpertinent de sçauoir la maniere de faire la biere, encore qu'il n'en vueille vser, qui peut estre telle:

Façon de biere.

Faut prendre bled, froument, ou orge, ou seigle, ou aueine chacun à part, ou bien deux ou trois, ou tous meslez ensemble, puis le faire tremper en eau de fontaine ou de riuiere, la plus belle & clere que lon pourra choisir : ou pour le mieux en decoction de houblon, & ce iusques à tant que le grain vienne à creuer, apres le seicher au soleil, estant sec le piler, ou mettre sous la meule : puis le faire bouillir en l'eau où il aura premierement trempé l'espace de trois ou quatre heures, en y adioustant bonne quantité de fleurs de houblon, & escumant fort bien la decoction : cela fait, la couler & mettre en vaisseaux propres. Les Anglois font leur biere auec frumentee cuitte à perfection, & l'appellent Gutalle : lon y adiouste quelquesfois de l'yuraye, pour irriter d'auãtage le goust Les Flamans y mettent du son & du pain, pour la rendre plus espesse, & l'appellent Bierembroce. Les Anglois pour la faire plus plaisante, apres qu'elle est faite iettent dans les tonneaux sucre, canelle, & clou de girofle, puis agitent & mouuent bien fort les tonneaux. Les Flamans aussi y meslent quelquesfois miel & espices, & en font comme vne sorte d'hippocras, qu'ils appellent Mette. Quoy qu'en soit, le bon mesnager ne se doit amuser à la preparer, tant à raison que ce bruuage enyure le plus souuent, & apporte plusieurs autres inconueniens, qu'aussi le proffit est plus grand à vendre le grain.

Mesurer le grain.

Au surplus, touchant la vente de ses grains, faut qu'il se donne garde d'estre trompé des mesureurs, comme aussi des meusniers, lesquels pour faire plus pleine & meilleure mesure, en versant le grain, le pressent auec la main, ou frappent auec le genouil leur mesure, à fin de mieux entasser & amonceler le grain: ceste ruse est cause que les dernieres mesures ne reuiennent aux premieres.

La culture des mars & legumes, en particulier Et premierement de l'orge. Chap. 19.

APRES qu'auons amplement parlé des bleds, il faut consequemment parler des mars & legumes: la culture desquels en general est pareille à celle du froument, quāt à espierrer, amender, labourer, de premiere, secōde, tierce façon, esmotter, semer, hercer, moissonner: differente toutesfois en quelque chose, pour le naturel different d'iceux: parquoy pour le mieux sera d'en faire particuliere description.

L'orge doit estre semee en terre maigre, seiche & menuë, ou en terre du tout biē grasse, par ce qu'elle amaigrit fort les terres. Et pourtant on la met ou en terre bien grasse, à la force & bonté de laquelle elle ne peut nuire: ou en terre maigre, en laquelle aussi bien ne semeroit-on autre chose. Il la faut semer en terre qui aura eu deux façōs, apres le quinzieme iour d'Auril (selon le prouerbe commun, A la sainct George, laisse ton auoine, seme ton orge) si la terre est grasse: mais si c'est en terre maigre, il faut semer vn peu plustost. Quand tu la verras vn peu meure, la dois mestiuer plustost que tous autres bleds, car elle a le chaume ou tuyau fragile & aisé à rompre, s'il seiche fort, & le grain mal vestu de paille, facilement & de soy-mesme tombe à terre: qui est cause pourquoy aussi il est plus aisé a battre & secouer que tous autres grains. Apres la moisson, il sera bon laisser reposer vn an la terre, ou bien la fumer fort, & oster toute la malice qui y sera demeuree. En temps cher lon fait pain d'orge, meilleur pour l'vsage des pauures gens que riches, en vne chose toutesfois recommandable, qu'il est propre & vtile pour ceux qui sont poudagres: l'asseurāce dequoy gist plustost en experience que raison.

Orge. Prouerbe. Pain d'orge.

Lon fait de l'orge vne sorte de bruuage qu'on appelle ptisane, & vne viande propre pour les malades, nommee orge mondé, lequel la fermiere pourra ainsi preparer:

Orge mōdé.

Prenez orge bien nettoyé & pelé, faites le cuire iusques à creuer, de sorte qu'il semble estre comme vne bouillie: puis pistez le, & le passez par vne estamine ou couloüere fort desliee, adioustez-y ou sucre ou ius d'amandes douces pilees, ou graine de pauot, ou de melons, ou de laictue, selon l'occasion qui se presentera.

Auoine. Chap. 20.

L'AVOINE, combien que ſans aucune ſemence elle vienne entre les bleds & orges, comme vn vice & choſe inutile, toutesfois pour le proffit qu'elle apporte à la nourriture du grand beſtail, voire des hommes, en temps de neceſſité, merite vne culture propre & particuliere. Elle veut eſtre ſemee és lieux maigres, ſecs, & bien aërez, & qui ont deſia eu deux façons, en Feurier ou en Mars, non plus tard: elle deſire d'eſtre arrouſee, & en vient plus belle & plus touffue. Il la faut cueillir incontinent apres qu'on a moiſſonné le ſegle & l'orge. Encore que l'auoine ne ſoit propre à faire pain, ſinon en extreme cherté, toutesfois on la pile en vn mortier, & en fait-on farine que lon appelle du Gruau, lequel on fait cuire tout ſeul, ou auec la chair, pour en vſer en façon de panade. Les medecins tiennent que le gruau ainſi preparé nourrit beaucoup, & eſt ſouuerain pour la grauelle & difficulté d'vrine: ie m'en rapporte aux Bretons qui en vſent pour ces effects,

Gruau.

Grauelle.

Quand on le fait cuire tout ſeul pour le rendre plus plaiſant on y adiouſte laict de vache ou de cheure, ou ius d'amandes douces auec ſucre.

Eau d'auoine.

Les Moſchouites font diſtiller eau d'auoine, de laquelle *ils* vſent en defaut de vin: & telle eau eſchauffe & enyure non moins que le vin.

Le Mil & Panic. Chap. 21.

MIL & panic demandent eſtre ſemez en terre legeres & menuës: & viennent non ſeulement en terre ſablonneuſe, mais auſſi en arene, quand le pays eſt moitte & humide: ſur tout ils ne veulent eſtre ſemez en terres ſeiches & croyeuſes ou marneuſes: ne veulent eſtre ſemez auant le nouueau temps, car ils demandent chaleur. Parquoy ſeront commodément ſemez à la fin du mois de Mars, voire encore plus tard, & n'y faut grande deſpence: car petite quantité de leurs grains remplit grande quantité de terre. Toutesfois ils veulent eſtre ſouuent ſarclez, pour arracher les mauuaiſes herbes. Si toſt qu'ils auront eſpié, & auant que par la chaleur le grain ſe monſtre, on les arrache à la main, puis on les met ſeicher au ſoleil, & apres on les ſerre: en ceſte ſorte ils ſe gardent plus longuement que tous autres grains.

En

En temps cher lon fait pain de mil & de panic, qui est assez mal gracieux: les Gascõs & Champenois vsent d'vne bouillie qui est faicte de mil auecques laict, qui est aussi assez mal plaisante.

Sesame. *Chap.* 22.

LE sesame veut estre semé en terre noire, pourrie & humide: il vient biẽ aussi és arenes & sables gras, ou en terres ramassees, & est fort fertile, nõ moins que le mil ou panic. Vray est que le bõ mesnager ne se doit beaucoup soucier d'en semer, par ce qu'il rend les terres du tout steriles, & ne vient en vsage sinõ pour l'huile qui en est exprimee, & les gasteaux que les femmes friandes façonnent de sa farine: il ne le faut semer qu'en plein esté, encore en vn temps sec, & auquel on n'espere de long temps pluie: car la pluie luy nuist apres la semaille, au contraire des autres plantes qui se resiouissent d'auoir pluie incontinent apres que elles sont semees.

Lentilles. *Chap.* 23.

LES lentilles doiuent estre semees en deux temps, Automne & Prin-tẽps, quand la lune croist, iusques au douziesme, en terres petites & menues, ou en terres grasses & seiches: car quand elles sont en fleur, elles se perdent & gastent par trop grande humidité, ou par trop abõdamment ietter hors de terre. Et à fin qu'elles viennent plustost & plus grandes, il les faut mesler auec du fumier sec, auant que les semer, & quatre ou cinq iours apres qu'elles seront ainsi reposees en ce fumier, les semer. Elles seront de garde, si on les mesle auec des cendres, ou si on les met dans des pots où lon garde les huiles, saulses & confitures: ou si on les arrouse de vinaigre meslé auecques benioin.

Phaseols. *Chap.* 24.

LES phaseols viennent és terres chaumieres, ou mieux és terres grasses qu'on laboure & seme tous les ans, & sont semez depuis le dixiesme d'Octobre iusques au premier de Nouembre, ou bien en Mars, comme les autres legumes.

Lupins. *Chap.* 25.

LES lupins ne demãdent grande culture,& sont à bon marché:& sur toutes semences ils proffitent aux terres:car quand les vignes & les terres labourables sont maigres, ils leur seruent de tresbon fumier:aussi en defaut de fumier ils peuuent estre semez és terres qui ont besoin d'estre fumees, si dés qu'ils auront ietté leurs secondes fleurs on les enterre par vn labour de charrue. Ils viennent bien en terre maigre,voire lassee de porter autre grain: & doiuent estre semez en toute terre, principalement chaumieres, voire non labourees: car en quelques sortes qu'ils soient semez,ils endurent la negligence de la terre & du laboureur,& ne veulent estre aucunement sarclez:tant à raison de leur racine qui est seule,& laquelle si estoit blessée ils mourroient incontinent,qu'aussi ce seroit peine perdue: car tant s'en faut que ils puissent estre infestez & interessez par mauuaises herbes, que mesmement ils les font mourir.Il ne les faut pas toutesfois semer profondement,car quand ils fleurissent, lon n'en tient point de compte. Entre tous legumes ils ne requierent estre gardez & reposez és greniers,mais plustost sur vn plancher où la fumee donne: car si l'humidité les surprent,il s'y engendrera des vers, lesquels mangent les germes,& le demeurant ne peut proffiter : faut les cueillir apres qu'il aura pleu, car quand il fait sec, ils sortent hors de l'escorce & se perdent.Ils seruẽt bien à nourrir les bœufs en hyuer,mais qu'ils soiẽt trempez en eau salee & de riuiere,puis cuits:ils seruent aussi à la nourriture des hommes pour faire pain quãd il y a cherté de bleds. Lon remarque en eux ceste singularité, c'est que tous les iours ils se tournent ainsi que le soleil fait son cours : tellement que par là les laboureurs peuuent cognoistre les heures du iour,encore que le temps ne soit point clair.

Vers des petits enfants. Les lupins pilez & mis sur le nombril font mourir les vers aux petits enfans.

Febues. *Chap.* 26.

Febues. LES febues doiuent estre semees és lieux gras,ou bien fort fumez : & combien que ce soit en terres chaumieres assises és vallees,ou toute la graisse & substance du haut pays descend,toutesfois il faudra soingneusement retrencher la terre,& quasser les mottes auant que les semer: car encore qu'entre les legumes elles cousument & vsent moins la vertu & suc de la terre, toutesfois elles

elles desirent d'estre fort bien couuertes dans la terre: les faut diligemment sarcler: car ainsi le fruict en multipliera, & les escosses en seront plus tendres. Elles peuuent estre semees en deux temps, en automne & au printemps: celles d'automne vallent mieux, si bien que les laboureurs disent qu'ils aiment mieux les pailles ou cossats des febues semees en bonne saison, que les febues de trois mois. Or en quelque saison que tu les semes, il faut regarder à les semer toutes le quinzieme d'apres la lune nouuelle. Le iour auant que les semer, les faut tremper en lie d'oliues, ou eau nitreule, à fin qu'elles rapportent mieux, soient plus aisees à cuire, & ne soient subiectes à estre mangees des charensons ou calendres. Faut aussi les arracher à la nouuelle lune auant qu'il soit iour, puis les laisser seicher en l'aire & les battre auant la pleine lune, puis les porter au grenier, ainsi les vermines ne les infesteront point.

Pour les garder long temps les faut arrouser d'eau salee: à les cuire toutesfois se faut bien garder de mesler du sel, ou les cuire en eau salee.

Les fleurs des febues encor qu'elles soient d'vn odeur plaisant & gracieux, toutesfois elles nuisent au cerueau debile & facile à estre transporté: d'où vient aussi qu'il y a grand nombre de fols alors que les febues florissent.

Petits pois. *Chap.* 17.

LES petits pois doiuent estre semez és lieux gras & tiedes, & en temps temperé & humide, en Feurier ou Mars, quelquesfois en Septembre, combien qu'à grãd' peine pourroiẽt-ils endurer la froidure de l'hyuer, d'autant qu'ils veulent auoir tousiours vn plein soleil: & pour ce regard viennent plus beaux estãt soustenus de quelque baston que s'ils rampoient par terre: ils sont fort subiects à estre rongez par dedans des vers, & ce neantmoins ceux qui sont rongez & mangez de vers sont meilleurs pour estre semez que les entiers. Les faut cueillir incontinent qu'ils sont meurs, autrement ils se deseichent & sortent hors de leurs siliques. Pois.

Pois ciches. *Chap.* 28.

LES pois ciches viennent aussi és lieux gras & humides, & doiuent estre semez en temps de pluies: ils chargent & incressent fort la terre, dont ils sont reprouuez des plus sages

agriculteurs. Toutesfois ſi tu en veux ſemer, faudra les laiſſer trẽper en eau tiede vn iour deuant, à fin qu'ils leuent & viennent pluſtoſt & plus gros. Aucũs pour les auoir beaux & gros, les font tremper auec leur gouſſe en eau nitreuſe. Pour garder que les paſſants & autres menues gents ne les mangent, apres qu'ils seront meurs, faudra les arrouſer par cinq matinees auant ſoleil leuant, d'eau ou auront trempé les graines de concombre ſauuage & d'abſince: & la roſee cinq iours apres aura oſté toute l'amertume qui ſera audits pois. Telle experience eſt bonne auſsi pour les petits pois & febues.

Leur vſage eſt bon pour exciter ceux qui ſont láſches aux choſes venerees. & principalement pour comminuer la grauelle & le calcul, meſmes pour les pulmoniques & autres qui ont la voix baſſe & debile. Le moyen d'en vſer eſt de humer pluſtoſt leur bouillon que manger les pois.

Pois cerres. Chap. 29.

POIS cerres doiuent eſtre ſemez és lieux gras & en tẽps humide, en Ianuier ou Feurier: ils nuiſent moins aux champs que tous autres legumes, mais le plus ſouuent ils ne viennent à proffit: car quand ils ſont en fleur, ils ne peuuent ſouffrir n'endurer les ſeichereſſes ne les vẽts de midy, qui ſont vehements au temps qu'ils ſortent de fleur.

Ers. Chap. 30.

ERS demande lieux maigres & non humides: car aucunesfois par trop ietter & croiſtre trop abondamment, il eſt corrompu. On le peut ſemer en Automne, ou à la fin du mois de Ianuier, ou tout le moins de Feurier, & nõ en Mars: car s'il eſtoit ſemé en ce mois, il nuiroit au beſtail, & principalemẽt aux bœufs, les troublãt de leur cerueau.

Veſſe. Chap. 31.

IL y a deux ſemoiſons de la veſſe, la premiere quãd on la ſeme pour paſturage enuiron le quinzieme iour de Septembre : la ſeconde au mois de Ianuier ou plus tard: ceſte-cy ſeulemẽt pour en auoir la graine. Toutes les deux peuuent eſtre faites en terres non labourees : toutesfois il vaut mieux qu'elles le ſoient.

Ceſte

Ceste semence n'aime la rosee: parquoy la faut semer deux ou trois heures apres soleil leué, quand toute l'humidité est consumee ou par le vent, ou par le soleil: & n'en faut tāt semer qu'on ne le puisse ce iour mesmes couurir: car si la nuit suruiēt, & luy dōne quelque peu d'humidité auant qu'elle soit couuerte, elle sera tost corrompue: n'est besoin qu'vne fois labourer la terre où elle sera semee, ny apres qu'elle sera semee, la sarcler. Sur tout ne la faut semer auant le quinsiesme iour de la lune, autrement les limaçons luy porteront dommage: ne faut aussi la semer pres quelque vigne ou vergers, ou lieu où il y aura quelque arbre, par ce qu'elle attire à soy le suc des plantes prochaines.

Senegré, Cumin, Seneué. Chap. 32.

POVR semer le senegré faut choisir semblable terre que pour la vesse: laquelle ne faut retrancher, mais seulement trencher vne fois dru & menu & non profondement: car si le grain estoit couuert de plus de quatre doigts il ne pourroit germer ny leuer, ains faut que la charruë & la herce passent legerement.

Quant au cumin & seneué, nous en auons parlé au secōd liure.

Foin de Bourgongne, & Farrage d'orge. Chap. 33.

FOIN de Bourgongne, autrement dit sainct foin, ou grand treffle, doit estre semé à la fin d'Auril, en terre labouree de trois façons, & bien fumee: ne la faut hercer ny toucher auec aucun ferrement, plus tost l'arrouser souuent: pour l'auoir belle & fertile est bon la coupper cinq ou six fois la premiere annee, & ainsi consequēment les autres: car elle dure dix ans sans estre resemee. Elle engraisse les terres, & est vne souueraine medecine aux bestes malades & maigres, dont les Latins l'appellent *Medica*.

Farrage, autrement dicte dragee, doit estre semee en lieux gras & fort fumez, & qui desia ont eu deux façons. Elle sera fort bonne si on la seme d'orge pelé: quelquesfois elle est semee d'orge, d'auoine, de vesse, de senegré, lesquelles on laisse venir pesle mesle, pour les coupper parapres, ou toutes vertes ou meures, pour la pasture du bestail en hyuer.

Chanure. *Chap.* 34.

E chanure doit estre semé és terres grasses & bien fumees & arrousees de quelques ruisseau, ou és cõtrees plattes & humides, & bien auant labourees: & tant plus la terre est grasse, tant plus grosse sera son escorce. Elle sera semee en Mars, cueillie quãd la semence est meure, puis seichee au soleil ou au vent, ou à la fumee, & apres mise en l'eau pour rouir, à fin que l'estouppe se puisse plus facilement escorcher de son tuyau, pour estre puis apres appliquee à l'vsage des cordes & toilles, propre labeur & trauail des femmes.

Graine de chanure.

La semence de chanure est bonne pour rendre les poulles fecondes: en laquelle faut remarquer, comme vne chose admirable en nature, que d'vne mesme semence vient le masle & la femelle chanure.

Lin. *Chap.* 35.

E lin ne se doit semer en quelque lieu que se soit, s'il n'en reuiet grand proffit, & que le grain le face faire: car il nuit beaucoup à toutes terres, à ceste cause le faut semer en lieux bien gras, & qui sont moyennemẽt humides. Sur tout faut que la terre où les semailles du lin seront faites, soit curieusement nettoyee, & par plusieurs façons labouree & retrenchee, tant qu'elle soit quasi redigee en poudre: & d'auantage la bonne mesnagere sera soigneuse quãd le lin sera creu, le deliurer de son entortillement (que lon appelle autrement Podagre de lin) non vne fois seulement, mais par plusieurs. Sera cueilly quand il sera meur, & que sa couleur iaunira, puis mis au grenier pour estre defendu des pluies & rosees qui luy sont du tout cõtraires. Quand il sera sec, on les battra auecques maillets de bois pour en auoir la semẽce: & incontinent apres sera porté en l'eau & trempé quatre ou cinq iours, pour estre attendry, à fin que l'escorce ou biẽ l'estouppe en soit plus facilement separee pour l'vsage des toilles.

Huile de lin.

De la semence de lin est exprimee vne huile, laquelle ne gele iamais, quelque froid qu'il face.

Nauets & raues. *Chap.* 36.

Nauets. Raues.

NAVETS & raues veulẽt estre en terres legeres & deliees & non en terres fortes & compactes. Les raues toutesfois,

fois, viennent mieux és terres & lieux humides: les nauets és costaux & en pendant, en terres seiches & petites, comme sablonneuses & graueleuses. Quoy qu'en soit, faut que la terre où ils seront semez, soit par plusieurs fois labouree, retrenchee & hercee & bien fumee : car cela fera que non seulement ils viendront bien, mais aussi la terre ainsi accoustree apportera apres la cueillette d'iceux, plus beaux bleds. Les raues sont semees deux fois l'annee, en Feurier & en Aoust, en terre bien fumee, & ne faut permettre dés qu'ils auront prins quelque croissance, qu'ils sortent hors de terre: car s'ils en sortent, leur racine deuiendra dure & pleine de petits & menus trous. Des nauets & raues voyez au second liure, chapitres 42. 43. & 154.

LA VIGNE.

Le proffit de la vigne bien cultiuee. Chap. 37.

IVSQVES icy auons discouru la culture des iardinages, vergers, & terres à grains: reste à parler de la vigne, de laquelle certainement depend la plusgrand' part du reuenu & richesses du Pere de famille, encore que plusieurs ne facent cas des vignes, estimants plus les possessions des prez, pastis, taillis, & autres terroirs, que le reuenu des vignes : d'autant que le plus souuent elles ne rapportent fruict qui puisse recompenser la despense qu'on y fait: toutesfois pour cela la vigne ne doibt estre descriee: veu que ce n'est pas la faute de la terre, mais des gents qui la cultiuent, qui sont auares, ou ignorants, ou negligents à la cultiuer. La plus grand' part des vignerons n'estiment rien, & ne leur chaut en quel terroir il faut planter la vigne, ains eslisent la pire contree de tout le pays, comme si la plus mauuaise terre, & celle qui ne peut rapporter autre chose, estoit la meilleure à planter vignes. Les autres n'ont le iugement de congnoistre & choisir le bon complant, & pour ce le plus souuent peuplent les vignobles de mauuais plant. Plusieurs n'ayants esgard au temps à venir, cultiuent la vigne de telle sorte comme s'ils ne vouloient viure qu'vn iour, la chargeant de tant de drageons, & luy laissant tant de bois, qu'elle ne peut long tẽps durer. Les vns, encores qu'il sçachent la maniere de la bien cultiuer, omettent ce neantmoins tousiours quelques façons, & sont plus soingneux de leur proffit que de celuy de leur maistre. Aussi ie

conſeillerois touſiours au ſeigneur de noſtre Maiſon Ruſtique, qu'il ne donnaſt du tout la charge de ſes vignes à ſon fermier, mais qu'il en retint le ſoin principal : car comme l'œil du maiſtre rend gras le cheual, auſſi le ſoin & preſence du ſeigneur fait le champ fertile & de grand rapport. Qu'ainſi ne ſoit, tu oirras peu ſouuent les Gueſpins d'Orleans, & Beaulnais, & ceux du duché de Bourgongne, leſquels ont grands terroirs de vignobles, faire complaincte de leurs vignes, d'autant qu'eux-meſmes en ſont ſoingneux, & en retiennent la charge principale. Au contraire, les Pariſiens n'ont autres complaintes & queremonies en leur bouche que de leurs vignes, par ce qu'ils en donnent tout le ſoin à des vignerons trompeurs & ignorants, l'auarice ou ignorance, ou negligence deſquels eſt cauſe le plus ſouuent que les vignes ne rapportent ſi bien qu'elles deuroient, mais faut penſer que les vignes ſeront de beaucoup plus grand reuenu que les iardinages & autres terres à grain, ſi elles ſont bien & diligemment cultiuees : car bien peu d'arpent de vigne ſe trouue qui ne rapporte chacune annee, l'vn portant l'autre, pour le moins dix ou douze muys de vin, qui eſt vn grand reuenu, ſans faire compte du grand nombre des marquottes ou cheuelues que lon y peut prendre tous les ans pour tranſporter & planter ailleurs: ce que peut facilement plus que ſatisfaire à tous les deſpens & frais que lon fait aux vignes. Parquoy ou le reuenu qui eſt en telle vente de marquottes, ou l'eſperance de la vendange & cueillette de vin, doit inciter le maiſtre de noſtre maiſon Ruſtique à planter la vigne.

Prouerbe.

Pariſiens negligẽts à cultiuer leurs vignes.

Quel terroir demande la vigne. *Chap.* 38.

LA vigne ne croiſt qu'en certains endroits à elle propres, qui eſt choſe à nous d'autant admirable, que la ſingularité de ceſte plante eſt plus recommãdee aux hommes que nulle autre, pour le bien & le mal qu'elle apporte, qui fait qu'aux endoits où elle ne croiſt point, les perſonnes vſans d'autres bruuages, ne ſe trouuent point ſi forts ne ſi puiſſants.

Quant au terroir d'icelle, faut conſiderer deux choſes, la qualité de la terre où on la veut planter, & le ſolage & diſpoſition du ciel, qui domine ſur le lieu: quant à la qualité de la terre, tu la choiſiras non trop forte & eſpeſſe, ne trop meuble & menue, plus

Deux choſes à conſiderer à planter vignes.

plus approchant toutesfois de la menue : ne maigre, ne trop grasse, neantmoins approchant de la grasse : ne lieu champestre ou trop plat, ne trop roide & droict, mais plus esleué qu'autrement: ne lieu sec, ne humide & aquatique, toutesfois moyennement arrousé : qui n'ait des sources de fontaine à fleur de terre, ne aussi dedans au fond, mais de sorte que de pres elles puissent bailler de l'humidité aux racines de la vigne, ladite humidité non amere ne salee, à fin que le goust & saueur du vin n'en soit gasté.

En general pour plāter vigne qui puisse proffiter à l'abondāce & bonté du fruict, faut que la terre soit facile, aisee, subtile & moyennement meuble : non pas que telle terre soit seule bonne pour vignes, mais pour ce qu'elle est la plus propre & conuenable aux vignes. Les terres glaireuses & pierreuses, ou grouettes & graueleuses, & qui ont force cailloux en fond, & couuerts de terre, sont bōnes, pourueu qu'il y ait de la terre graisse parmy: & que elles soient souuent rafraischies de labour iusques à la grouette. Tels lieux produisent vins forts & delicats. Terre croyeuse ou marneuse est assez bonne pour vigne, mais l'argilleuse & celle de laquelle vsent les potiers n'y est bonne : aussi le lieu sablonneux ne luy est du tout propre, quoy qu'il rende le vin au goust assez delicat, mais le rapport en est fort petit: la terre seiche & ardente produit vignes maigres, si elle n'est secourue de fumier.

Quant au soulage & dispositiou du ciel, la vigne demande l'air plus chaud que froid, plus tost serain que pluuieux, craint les tēpestes & orages: elle s'esiouit d'vn petit vent doux & gracieux : & veut estre tournee vers l'Orient ou le Midy : vray est que generalement és lieux froids, les vignes doiuent regarder le Midy : és lieux chauds de Septentrion ou l'Orient, pourueu qu'elles soient à couuert des vents tant de Midy que du Leuant: si le lieu est subiect aux vents, il sera mieux aux vents de Septentrion, ou de soleil couchant. Es lieux temperez vers l'Orient ou l'Occident, mais pour le mieux vers l'Orient.

Au surplus par ce qu'il est fort difficile que toutes ces commoditez de terre & d'air se puissent trouurer en tous pays: le bon laboureur accommodera les plants des vignes selon la nature des lieux & pays. Parquoy en terre grasse & fertile mettra vn complant de vigne petite & de petit rapport : en terre maigre, celle qui est fertile: en terre espesse, la plus forte & qui iette quantité de bois & de fueilles : en terre menue & assez grasse, celle qui iette peu de bois. Outre il ne doit mettre és lieux humides le complant qui a les grains tendres & gros, mais celuy qui a les

grains durs & petits auec plusieurs pepins. Es lieux agitez des vents & orages, il faut mettre la sorte de vigne qui aura les grains durs & fermes bien tenants à la grappe : & au contraire celle qui les aura tendres, és lieux chauds. Es pays secs faudra planter celle dont le fruict se pourrit facilement par pluies ou par la rosee: & en lieu humide celle qui se perd & corrompt par seicheresse. En pays subiect à la gresle, celle qui à les fueilles dures & larges pour mieux couurir & defendre le fruict.

Que nulle vigne se fait par pepiniere, si ce n'est pour plaisir. Chap. 39.

IE ne suis point d'aduis que lon s'empesche à faire pepinieres : car outre ce que l'arbre vient plus tost de pepin que ne feroit la vigne, il n'y a ne proffit ne bõté à l'vsage de ce qui vient du pepin: c'est à faire à ceux qui pour plaisir, & aux despens de leur bourse, ont puissance de semer pepins destrange pays, pour puis apres les sauuageaux parcreus, & transplantez en terre meilleure, en faire bastardiere, sur laquelle ils puissent enter, & puis transplanter les entenais en terre meilleure, pour deux ans apres en receuoir le fruit assez gros & delicat : mais ce complant dure moins que tout autre: encor ne nous souciõs en ce pays des vignes que lon laisse monter sur les arbres, ainsi que lon voit en Lombardie & ailleurs, ny de celles qui sont esleuees en treille à simple & double auuent : car le vin n'en est iamais si bon, tant pour ce que la racine de l'arbre se corrompt, ainsi que font les choux, comme aussi pour ce que ceste plãte ne veut iamais estre fort haut esleuee, ny plus offusquee de marrain qu'à la hauteur de l'homme parfait.

Vignes sur arbres. Vignes en forme de treille.

Auant que planter la vigne faut sauoir quel vin la terre apportera, ou on la veut planter. Chap. 40.

VI a desir de planter vignes ne se doit tant fier aux marques de bonne terre qu'auons cy dessus declarees que premierement il n'ait fait experience quel vin produira la terre où il veut planter la vigne: car seroit

peine

peine perdue, & despens superflus de planter vigne de petit & mal-plaisant reuenu. Or l'experience de cela pourra estre prise en ceste maniere: Faites vne fosse en la terre où vous la voulez planter, de deux pieds de hauteur, & de la terre que vous aurez tiree de la fosse, prenez en vne motte, & la mettez dedãs vn voirre plein d'eau de pluie bien nette, meslez & battez ceste eau, puis la laissez reposer iusques à ce que la terre face residence au fond du voirre: ce que lon pourra facilement cognoistre à la clarté du voirre: & apres que la terre sera bien reposee, vous gousterez l'eau, vous aurez vin de telle saueur que sera l'eau. Si vous trouuez donc vn goust amer, salé, ou aluineux, ou autre mal-plaisant en l'eau, gardez vous de planter la vigne en telle terre. Si ainsi est, la coustume de fumer les vignes est damnable surtout: d'autant qu'il est fort difficile que la terre nourrie & engraissee de fien, ne retienne en soy la saueur du fien, & à la parfin ne la communique au vin. Parquoy les Parisiens sont assez mal aduisez de charger tous les ans leurs vignes de fien: cela est cause que leurs vins de la plus grand' part, ont vn goust mal-plaisant, & se gastent facilement & bien tost: outre encore que le fien fait enuieillir incontinent & deuenir steriles les vignes.

Famer les vignes chose pernicieuse.

Choix des complants de vigne. Chap. 41.

LE choix des cõplants, soient crossettes, marquottes ou entenais, ne se doit remettre à la discretion du vendeur, qui bien peu se soucie de la saison, mais bien au grand soin de celuy qui fait la plante: car, non plus que des arbres que lon veut transplanter, la vigne n'endure aisément apres sa couppe estre si longuement gardee: ny mesme estre transportee ou transplantee en autre terroir que le sien, pour ce qu'elle craint la mutation du lieu & du ciel: d'où vient que non sans grand' peine les complants apportez par deça des pays estranges, comme de Beaune, Rochelle, Bourdeaux, ne peuuent tant bien venir ne proffiter en nostre terroir que ceux qui y croissent. Donc pour bien choisir les crossettes à planter nouuelles vignes, quand les vignes commencent à boutonner, il faut regarder celles qui en portẽt beaucoup & sont fertiles, & ont force yeulx aux sarments, qui n'ont point esté endommagees ny offensees d'aucune iniure de temps: qui ne sont nouuelles, ny vieilles, mais en leur grand' vertu, ou qui ont passé quelque peu oultre: de telles vignes faut prendre le sarment, nõ du plus bas ny du plus haut, mais du milieu, qui soit

Choix des complants de la vigne.

rond, leger, ferme, ayant plusieurs yeux, & enuiron trois doigts du bois vieil auec le nouueau: le faut planter incontinent, à fin qu'il reprenne plus tost en terre, comme estant encore en vie: ou bien incontinent qu'il sera couppé l'entourer de sa terre, sans le lier esttoittement, mesme si on le veut long temps garder le mettre en vn vaisseau plein de terre, bien luté & estouppé de toutes parts, à fin que l'air ne luy face tort, ou bien si lon le veut transporter en pays loingtain, le ficher dans des oignons ou ails sauuages.

La facon de planter la vigne. Chap. 42.

VOSTRE terre bien espierree apres le premier labour rassis & reposé, & le gueret bien defriché de chiendent & autres herbes inutiles, espiez au mois de Mars le temps le plus doux à planter, selon le lieu où vous serez & la nature de vostre gueret. Appareillez, aiguisez, & retrenchez la racine & la cheuelure de vos complants, & les adressez bien au soleil de Midy, plantez-les au mileu du rayon sous la subiectiō de vostre pied à l'opposite l'vn de l'autre, & en croix Bourguignonne, pour les faire (apres estre biē recouuerts) sauter aux deux costez de la raize vers le cheualier & condots de chacune part: car ainsi ils rapportent d'auantage, & s'appelle ceste façon, planter à double, ce qui s'entend des crossettes seulement, pour la doute que si l'vne meurt l'autre recouure: & si toutes deux prennent, lon en tire l'vne pour mettre au lieu de celle qui n'auroit prins: car combien que la crossette face meilleur pied & racine, si est-ce qu'elle est plus difficile à prendre que la marquotte ou sautelle cheueluë, encore que la marquotte ne soit de si longue duree, par ce que la crossette fait racine d'elle mesme: or la faut-il coupper du plus gros bois & nouailleux du sep qu'aurez cogneu beau & fertil, & faut qu'elle aye du vieil & nouueau bois, & se plantera de maigre en gras terroir & bien amendé: elle est quatre ans sans faire fruict, aussi sans fortune lon la voit durer trente ans en valeur, apres qu'elle est couppee: il la faut tailler, & ne luy laisser que trois ou quatre neuds pour le plus, dont les deux en pourront saillir hors terre: & s'il y a quelque œillet, il le faut abbatre auec l'ongle.

Planter à double.

Si vous faites les rayons moindres, il faut planter en godeau à l'Angeuine de deux en deux pieds vne marquotte entre deux cheualiers, ainsi que lō fait à la bastardiere des arbres fruitiers: &

la laisser

la laisser quatre ans en estat, pour la recoucher quant elle sera venuë, deux ou trois ans apres qu'elle aura ietté le bois fort & puissant, de façon qu'à la vigne, ainsi faitte & continuee, ne faut eschalats ou autre soustenance: car le maistre pied ainsi que d'vn arbre, donne assez de soustenance à ses scions. En Languedoc & Prouence lon plante de ceste façon, mais ils piquent plus loing à loing, & entre deux y mettent l'oliuier qui n'empesche rien de son vmbre à la croissance ny au folage de la vigne. Encor ne laissent ainsi qu'en Italie à mettre entre chacun rayon cinq ou six rayons de mars ou de froument, & ores qu'ils n'y entremeslent la vigne, ils ne laissent toutesfois à planter des oliuiers au champ de labour, attendu que comme dit a esté, son vmbrage ne donne aucun empeschement à la croissance du grain.

Forme de planter la vigne en Languedoc & Prouence.

Oliuier n'empesche la vigne.

La sautelle ou marquotte veut estre plantee si tost qu'elle est leuee de son tronc & auec sa cheueleure en decours de la lune & seule au milieu du rayon, à cause de sa cheueleure, dont on ne doute de la prinse: aussi luy faut-il la couche & l'estenduë plus longue: elle prent, ainsi que dit est, plustost que la crossette, tout ainsi que l'entenais dure le moins de tous.

Marquotte à planter.

Apres que vous aurez planté vos crossettes ou marquottes, il les faut piler fort en pied, pour leur faire prendre racine, puis les desberger, ou desbarger, c'est à dire, abbatre de la terre du cheualier de costé & d'autre, qui aussi pourroit choir sur lesdites plantes.

Autre maniere de planter la crossette, & non la marquotte (car sa racine cheuelue ne l'endureroit pas) se nomme planter à la barre, à la fiche, ou selõ l'Angeuin, en goudeau, sçauoir en piquãt par ordre lesdites crossettes, ou deux de rencontre, ou vne seule, ainsi que lon fait les saules: puis apres le recouurer, piler & rebattre, ainsi que dit a esté.

Planter à barre, à la fiche, en godeau.

Au surplus, à fin que la nouuelle plante prenne bien tost racine, sera bon de mettre à son pied glande & vesse, froissez & moulus ensemble assez grossement, ou bien paille de febues: ou pepins rostis de raisins blancs, si la plante est de vigne noire: ou noirs, si elle est de vigne blanche: aucuns pour cest effect y espandent de l'vrine.

Ne faut mesler, s'il est possible, parmy les vignes autres plantes, encore que quelques vns y sement febues, courges, concombres, par ce que ce qui est semé en la vigne luy oste son nourrissemẽt, & fait ombre dommageable: sur tout la vigne hait les choux comme auons dit au second liure.

Ne faut aussi planter les vignes de diuerses plantes: par ce

que toute vigne ne vient pas en mesme temps, & n'est d'vne mesme nature: car l'vne porte fruict hastif, l'autre tardif: les fruicts aussi sont differents, car l'vn est roux, l'autre noir: l'autre blanc, l'autre doux, lautre aigre, l'autre durable, l'autre non: vn vin est meilleur vieil que nouueau, l'autre beu incontinent apres qu'il est fait: l'vn demande vne culture, l'autre vne autre: ne faut donc mesler les plantes diuerses ensemble, car il n'y a rien qui gaste tant les vins, que fait quant les raisins hastifs sont vendangez auec les tardifs, & les blanc auec le noirs, d'autant qu'ils sont de nature contraire.

Quel terroir & culture premiere demande la vigne nouuellement plantee. Chap. 43.

POVR façonner la plante de la vigne Françoise, il faut que le seigneur de la Maison rustique, s'il veut voir le fruict de ses premiers labeurs, ait le soin du terroir & du complant, duquel il voudra peupler sa premiere plante, comme auons dit: car il est bien certain qu'en forte terre, moelleuse & grasse, la vigne apporte plus de fruict, & requiert moins d'amendement, si ce n'est qu'en deux ou trois ans il luy faut donner quelque peu de terre neufue de Mars, ou de quelque allegement au pied, selon le temps & le naturel du pays. En terre sablonneuse ou caillouëuse, comme pourroit estre à Vau-girard, & à Vanues, où la vigne ne rend pas tant, faut plus souuent labourer & fumer à propos, mais que ce soit de fien de bœuf ou de vaches, nõ de celuy de cheual, de porc, de brebis, ou de voyrie, desquels quelque gueret que ce soit, nul ne se trouue qu'il n'en empire plus tost qu'il n'en amende, sans que tel amendement empire le goust du vin, & fait que la vigne en dure moins, tant par la negligence du laboureur qui trop se fie à la chaleur de son fien, ainsi que ceux qui mettent de la chaux vifue au pied des plantes, pour les faire plustost venir, & aussi pour les faire plustost mourir: comme aussi pour ce que tels laboureurs ne daignent fouir au pied quand le temps est propre, mais aiment mieux mettre leur maistre en frais de fien, prouins, & eschallats, qu'en temps pluuieux & commode se trauailler: voire plustost employer ledit œuure de leur labeur à tauerner ou plaider contre quelques vns de leurs parents ou voisins, & le plus souuent pour vn neant.

Quel fiẽ est bon ou mauuais à la vigne.

Mettre la chaux vifue au pied de la vigne.

Mauuais vignerons.

En

En quel temps faut planter la vigne. Chap. 44.

VOVS pouuez donc faire la plãte de la vigne Françoise depuis les aduents de Noel, ou depuis la my-Decembre iusques aux gelees ensuyuantes, selon la force ou asperité, pour laquelle vous intrrmettez vostre labeur: car de vouloir rompre & descouurir la terre alors qu'elle est prise & endurcie de la gelee, c'est à vous autant de peine, & à la terre autant de dommage, par ce que sous la cotte de la gelee elle se renforce au dedans, pour puis apres monstrer sa force au renouueau.

Le premier labour de la plante se doit faire depuis Auril iusques à la my-May, selon la bonasse du temps. Pour lequel labour faut que chacun rayon soit d'vn pied & demy de large & de profondeur, iusques au tuf ou fin de grouëtte: & les cheualiers ou cõdots de costé & d'autre de telle espesseur par dessus, qui soit profond de la raize que ferez, toutesfois plus creuse en terre forte qu'en gueret sablonneux, cailloux, ou de griotte.

Quant au complant, celuy d'autre terroir que du naturel du lieu où voudrez faire la vigne, ne proffite iamais si bien: car on est tousiours en doute s'il est fidelement choisi selon la consideration de l'air, de l'aspect du soleil, & du lieu où lon le transplante. Il faut donc prendre le plus beau & le meilleur du quartier où on le voudra coucher & asseoir: car de vouloir dompter vne terre, & l'assubiettir à ce que ne sporte son naturel, c'est ouurage de grand seigneur, attendu que la culture d'vn pays estrange, outre l'incertitude du temps auquel la plante a esté prise, & encore du rapport d'icelle, requiert bien vn laboureur particulier de l'endroit dont elle est partie.

Quel doit estre le complant nouueau.

Plante de vigne noire. Chap. 45.

LE franc cõplant de la vigne noire, croist par tout: le sauuage fait le vin aspre & rude, tel est celuy qui est cueilly en terre nouuellemẽt defrichee: mais la vigne, qui pour faire rendre le vin clairet, est plantee moitié de blanc & de noir, ainsi qu'elle demande autre façon & assiette que la commune, aussi en est-elle plus mal-aisee à gouuerner, & requiert vn bien grand soin, par ce que le vin qui en descẽd, est plus plaisant à l'œil, & meilleur au goust,

encore qu'il ne soit de si grande nourriture.

Quatre sortes de vigne noire.

Des complants de la vigne noire, sont le morillon, le samoyreau, le nigrier, & le neraut.

Outre lesquels, pour la vigne claire, on y adiouste du blanc complant, & du meslier cy apres declairé, assez par voye entre trois ou quatre crossettes, ou sautelles, vne.

Morillon de trois sortes.

Le meilleur complant est le morillõ, duquel le bois a la couppe rouge plus que nul autre: le meilleur est le court, noué de trois doigts entre chacun nœud, pour le plus, & de grosseur selon le pays où il auroit esté nourry. Et porte fruict entassé, & a la fueille plus ronde de tous ceux de sa sorte.

L'autre morillon a le bois long, noué de quatre doigts pour le moins, entre deux nœuds, plus gros & plus mœlleux par dedans: & a la couppe aussi mœlleuse, dont il est plus lasche: & a par dehors l'escorce fort rouge, & la fueille decouppee en trois, ou en patte d'oye, ainsi que le figuier.

Le tiers morillon s'appelle beccane: il a le bois noir, & le fruict de mesme, fait grand monstre de vin au fleurir, mais quand ce vient à meurir, il dechet de moytié de grain, & le plus souuent d'auantage: la sautelle en est plus longue nouee de toutes, & croist plus en longueur & en hauteur de bois que nulle autre.

Samoyreau de trois sortes.

Le samoyreau se trouue aussi de trois sortes, dont la meilleure sautelle est courte nouee, & de bois fort dur: l'autre luy approche fort pres. La tierce espece se nomme samoyreau chiqueté, & ne porte que par annees: elle a aussi ce mal, que quand le temps est de la cueillir, lon la trouue souuent cheute & esgrenee par terre.

Negrier.

Le negrier a la cotte rouge, le bois long noué, grosse moëlle, fueille fort decouppee, la grappe grande & claire, fort rouge, le fruict dernier meur, & fait le vin aspre, & de plus longue duree, Parquoy en la plante rouge n'y en faut mettre que bien peu, pour adoucir l'autre & l'affermir: il se defend à la gelee, pour ce qu'il a haute souche.

Neraut bourguignon.

Le neraut nommé bourguignon noir, a la nature du bourguignon blanc, le bois dur & fort noir, la moëlle serree & petite, les nœuds pres à pres, la fueille moyenne & toute ronde, de laquelle le pied est fort rouge, le grain fort pres à pres, & entassé: se defend à la gelee, plus que nul autre: n'en faut gueres à la plante, car il fait force couleur, de sorte que ceux qui ont pleine plante, en font vin pour les tainturiers de draps, & le vendent fort cher.

Rochelle. Bordelais

La rochelle menue, & le bordelais de mesme, ne se trou-

uent gueres, pour ce qu'ils ne ſont de porteę, & ne valent qu'en treillage:le bois en eſt roux,commę cy apres ſera dict en la vigne blanche, ſinon qu'il ſe trouue vn peu plus rouge, & la couppę plus vermeille.

Plante de vigne blanche Chap. 46.

LE meilleur complant de la vigne blanche, eſt le frumenteau,qui a le bois tirant ſur le iaune: & apres luy le muſcadet,qui porte le bois rouge:puis le fin pinet d'Anjou,qui a le bois tirāt ſur le verd, & le fruict iaune comme cire.

Frumenteau. Muſcadet. Pinet d'Anjou

Sur tous complants, nul n'eſt moins tendre à la gelee que le gouëſt, qui porte le bois tanné, & fort gros en tige, la fueille ronde,& rend beaucoup de fruict.Il y a vne autre ſor e de gouëſt que lon nomme goueſt ſaugé,ainſi dit à cauſe du gouſt qu'il rapporte à la bouche.Il n'eſt gueres deſiré,combien qu'il fait beaucoup de vin,& n'eſt ſubiect à la gelee,non plus que l'autre gouëſt de ſa ſorte.

Gouëſt. Gouëſt ſaugé.

Les plus fructueux des blancs,eſt celuy que lon appelle bourguignon blanc,ou bien le clozier,qui n'eſt noué qu'enuiron deux doigts & demy,& a le fruict à courte queuë, plus entaſſé que la rochelle,la fueille fort ronde,ſelon la nature des gouëſts: au demeurant,il ſe defend de la gelee.

Bourguignon.

Celuy qui pour l'effect les Pariſiens appellent foirard, combien qu'il ſoit plus gros en grain,& en bois tirant ſur le bleu, & quaſi a pleine ſarpette,toutesfois eſt le moindre de tous, quant à la valeur & bonté du ius.

Foirard.

Le meſlier rapporte beaucoup, c'eſt pourquoy on en met quantité à la planté. Il a le bois entre iaune & rouge, & n'eſt ſi tendre à la gelee,ſes fueilles ſont quaſi rondes. Quant aux differences des complants,i'en trouue de trois ſortes: l'vn ſe nomme le meſlier commun,qui eſt de grand rapport: l'autre s'appelle le gros meſlier, qui a le bois & le fruict auſsi plus gros: & l'autre s'appelle le franc meſlier,qui rapporte le meilleur fruict de tous, & le grain plus ſeparé.

Meſlier. Trois ſortes de meſlier.

Le bourdelais vaut mieux pour la treille du iardinage, toutesfois qu'on le met à la plante pour faire plus grand rapport: il a le bois roux,& plus gros que nul autre complant, & ſi monte plus haut,& demande plus longue treille, auſsi fait-il plus gros grain,& n'en faut gueres à la bonne plante, non plus que de la

Bourdelais.

Rochelle, qui a le bois plus blanc que tous, & neantmoins n'est gueres subiect à la gelee : quoy qu'il soit, il est plus tard meur, & n'en faut plus d'vn quarteron de sautelles pour quartier : car il fait le vin verd, nonobstant qu'il luy donne la pointe, & le rend sec, & moins tenant de la liqueur.

Le labour de la vigne parcreue. Chap. 47.

APRES que la plante aura esté dressee, ainsi que cy deuãt a esté dit, & que vous apperceurez qu'elle commẽcera à ietter bois la premiere annee, & à prendre terre (ce qui se doit cognoistre vers la mi May) quand aussi vous trouuerez que le bourgeõ pourra endurer labeur, il la faut commencer à tailler, si c'est en ce pays : sinon, luy laisser son bois, mais le nettoyer & esmõder, pour luy faire plus grosse & ferme tige, ainsi que lon fait au paysd'Anjou, & en Languedoc : puis apres il la faut bisner, car la premiere façon de la plante, porte aussi son premier labourage : en bisnant, lon laboure sur les condots, à fin que l'herbe ne gaigne les complants. Et ne faut pas seulement fouir auant, auec la bisnoire ou houë fourchue, mais entrerenuerser & piler au pied les herbes desrompues, qu'elles ne puissent repionner, & premier que ce faire, il faut biẽ regarder par tout, quelles sautelles ou crossettes sõt mortes depuis la premiere assiette, & au lieu d'icelles en remettre dautres en ce temps de May, mesmes si lon veut en cestuy temps, quelquesfois qu'elles ne laissent à proffiter : sinon, attendras l'Aduent de l'annee d'apres, & marqueras tresbien les endroits du defaut, à fin que mieux il vous en souuienne.

Toiller.

Bisner.

La seconde annee, vous commencerez à la planter, & donner toutes façons telles que reçoit la vigne parcreuë, excepté le prouigner : car plustost la nouuelle plante est cultiuee & hantee du labour, & mieux en vaut. Si la troisiesme annee en bisnant s'apperçoit bourgeon à fleur, il le faut abbatre de l'ongle.

Fumer les vignes.

En ceste mesme annee lon fiente la premiere plante, en esmondant bien fort & escurant les rayons ; & par mesme moyen lon y espand & donne-lon le fien, qui pour le meilleur doit estre de vache, & apres celuy de cheual, puis de porc, & en apres de ce que le pauure laboureur pourra recouurer : sinon, de la marne, ou de la terre neufue & noire, qui est bien le meilleur de tous les amendemens : le bon laboureur dit toutesfois que le bon vin de

pierrotte

de pierrotte ou de griotte, demande grand labour, mais bien peu de fumier, à ce qu'il ne face auorter la plante.

La quatriesme annee mesmes lon abbat les plus foibles & meschants bourgeons, & laisse-on les plus beaux, pour voir s'ils rencontreront du complant dont ils estoient issus. Or s'appelle le premier labour de la vigne, tant nouuelle que vieille, houer de premiere façon, par lequel lon rend la terre plus souple & plus meuble. En ce labour lon deschausse les plus principaux seps, si c'est à la haute plante, ce qui se fait au plus doux temps du mois de Mars, selon les endroits : car en ce pays frilleux & subiect à la gelee & bruines, comme au dessus & au haut des montaignettes, cela se fait à la queuë de l'hyuer que lon appelle la my May. Hourt de premiere façon.

La seconde façon de la plante, c'est bisner, comme dessus a esté dit, mais au parauant il la faut claualler comme en la taillant: c'est à dire, auec la besche agencer les crossettes & sautelles, à ce qu'elles se contiennent bien en leur plante, & ne s'esgarent au fort vent. Bisner, secōde façon.

La tierce façon de la plante nouuelle, seroit le prouigner, mais il s'en faut garder pour ceste annee seconde, & encore plus pour la tierce, si ce n'est par endroits, encor au plus fort bois. Prouigner, tierce façon

La troisiesme annee : outre les façons susdites, si la plante est forte, & qu'elles ait ietté beau bois, lon la cōmence à prouigner dés la my-Auril, & pour le plus seur, à la my-May : & alors lon iette les prouins aux endroits que lon rompt des cheualiers & condots, de costé & d'autre: par ce moyen se fait l'eschiquier dont fait mention Columelle. Columelle.

En ceste mesme annee troisiesme de la plante neufue, selon la force du bois qu'elle aura ietté, nonobstant que vous esgrattignez partie des boutons à fleurir pour la cause que dessus: toutesfois, selon l'abondance du fort bois, apres auoir taillé & amendé le sep, lon commence à luy bailler appuy, & l'eschallesser & lier, pour soustenir le fort bourgeon, qu'il ne tombe & se prosterne: cela fait, il la faut bisner: encor deuant que ce faire, il faut qu'elle soit leuee, bouttee, & liee du premier lieu. Eschallasser

Lon prouigne aux Aduents & en Ianuier, apres auoir taillé, combien qu'es endroits plus frilleux lon attend Feurier & Mars, & pour ce faire lon prend le plus beau ietton du sep que lon cognoist estre parcreu, en couppant ses compaignons à deux nœuds pres de la tige : quelquesfois, si le sep est beau, lon prend de la premiere plante deux brins, & les couche-lon doucement l'vn arriere de l'autre, sous le pied, dans la fosse que faitte aura esté au cheualier ou aux condots: puis lon le recouure de terre, & Prouigner.

fait-on le premier prouin fort profond, à fin que l'annee d'apres qu'il aura esté dressé, & les brins nettement couchez, sans aucune offense, il puisse endurer l'amendement du fumage : car iamais lon ne fume la mere ny le premier & principal brin, mais bien on les deschausse en Ianuier & aux Aduents, quand on fume les prouins, à fin de luy faire mieux receuoir la neige & eau du ciel, qui luy peut engrossir le pied.

Redresser la vigne

Apres l'Aoust il faut redresser la vigne, soit vieille ou nouuelle, & la lier de nouueau, à cause des precedentes cheueleures, qui pourroient auoir le premier lien offensé & deseiché, & alors lon luy donne deux liens, qui ne se fait en Anjou ny en Touraine, à cause de leur labour different du nostre. Nous auōs oublié qu'à la my-May, deuant que de leuer la plante, il la faut esbourgeonner, & en ce faisant, bien garder que lon n'offense les principaux brins que lon verra à fleurir, sinon quand il y en aura trop en vn sep.

Esburgeonner.

Tierce.

Au tiercer, qui se fait en Aoust, lon la redresse & relie de rechef, puis en temps doux, apres la pluye lon remuë la terre auec la houë assez doucement, & renuerse-lon les herbes: & quelquesfois lon sarcle, si l'annee est pluuieuse. Outre lesquelles façons ordinaires, sois aduerty qu'en la vigne il faut tousiours auoir la besche en la main, qui la veut faire proffiter, & là n'y seruent les valets ny chambrieres, principalement au prouigner & au desbourgeonner. Somme, de toutes les façons de la vigne cy dessus deduites, lon doit entendre en general, qu'au mois de Decembre & en Ianuier, lon taille le nouueau prouin, & cure-on le vieil de l'annee passee, en deschaussant le pied de la mere, & façonnant derechef le prouin, & en l'amendant, si mestier en est. En Mars & Apuril lon taille, & fait-on les nouueaux complants: en mesme temps on deschausse les vignes, & fume-lon celles qui en auront besoin : peu de temps apres les faudra rechausser & recouurir, puis auant qu'elles iettent leur fleur, esbourgeōner auec la main, principalement quād on verra les drageōs si tendres qu'il ne les faut gueres toucher du doigt pour les abbatre : bien tost apres les appuyer auec eschalats & pesseaux, lier d'vn lien doux & souple, & durant tout ce temps, n'oublier à leur bailler toutes les façons de labour qu'auons cy deuant mentionnees.

Conclusion des facōs de la vigne.

La maniere d'enter la vigne Chap. 48.

PEV souuent la vigne est entee en ces pays, toutesfois nous en dirons vn petit mot, ayant traitté ce poinct plus amplement

ment au troisiesme liure, ou nous auons parlé de toutes les manieres & singularitez d'enter. La vigne donc se peut enter, ou sur vigne, ou sur arbres. Vigne sur vigne est entee en deux manieres, l'vne à tronc, & l'autre en branche. Pour enter en tronc, il faut choisir vn trōc gros, ferme, & plein d'humeur, & qui ne soit point trop vieil, & le trencher en fleur de terre, ou pour le meilleur, vn pied dans terre, par ce que l'ente se reprendra mieux en terre que hors de terre.

Les greffes que lon voudra enter seront rondes, fermes, ayans plusieurs œillets pres l'vn de l'autre, couppees en decours de la lune, & prinses du tronc & pied de la vigne. La maniere de les enter sera d'inserer dedans le tronc enuiron deux doigts en profondeur les greffes. Feras le semblable, si tu veux enter la vigne sur branches de vigne. La vigne est entee de mesme façon sur les arbres, comme cerisiers, pruniers & autres semblables, de quoy parle Columelle bien amplement en son Ormaye, auquel re renuoyeray, par ce qu'en nos pays de France, on ne fait aucun estat d'enter les vignes. Columelle.

Aucunes petites singularitez touchant la vigne. Chap. 49.

VOVS aurez vigne qui portera raisins en abondance, & produira vin fort bon & de garde, si vostre vigneron est couronné de lierre alors qu'il la taillera, si nous croyōs à Palladius: toutesfois le moyē plus asseuré est, si lon met dans ses fosses gland de chesne pilé, & vesse moullue.

Vous cognoistrez auant vendanges qu'il y aura grande abondance de vins, si vous tirez auec les doigts legerement vn grain de la grappe du raisin, & qu'il en sorte quelque chose: l'abondance du froument donne aussi presage de l'abondance du vin. Les pluies du printemps font coniecture que les vins seront forts & puissants.

Les anciens ont fait grand cas de la vigne theriacale, pour la grande vertu qu'a son vin contre la morsure des serpens, & autres bestes venimeuses: & non seulement son vin, mais ses fueilles pilees & appliquees en forme de cataplasme sur le lieu offensé: mesmes les cendres de son sarment. La maniere de la preparer est, de fendre trois ou quatre doigts de la partie d'embas du Vigne theriacale.

farment que nous voulons plãter:& apres en auoir osté la moëlle, faudra mettre au lieu de laditte moëlle de la theriaque: puis enuelopper de papier, & planter la partie fendue: les autres ne se contentent de ce moyen, mais respandent de la theriaque sur les racines. La vigne de mesme façon sera rendue laxatiue, si au sarment fendu lon insere quelque laxatif, ou si lon arrouse ses racines auec choses laxatiues. Notez toutesfois que le sarment prins de la vigne theriacale ou laxatiue, pour planter, ne retiendra pas la vertu de la mere, d'autant que la theriacale & autres laxatifs perdent leur vertu en la vigne par succession de temps.

Vostre vigne rapportera vin qui aura vertu d'endormir, si de mesme façon qu'en la vigne theriacale, vous mettez de l'opion ou du ius de mandragore dans la fente qu'aurez faite au tronc de la vigne.

Raisins sans pepins.

Pour faire raisins sans pepins, ostez la moelle du sarment que voulez planter, non pas du tout, mais seulement de la partie qui sera fichee dans terre, puis enueloppez ceste partie de papier moite, ou l'entez en vn oignon (car l'oignon aide beaucoup au sarment à naistre) & la plantez ainsi. Aucuns conseillent de l'arrouser souuent auec eau où sera destrempé du benioin, iusques à tant qu'elle ait ietté le bourgeon.

Pour auoir des raisins au printemps, faut enter vn sarment de vigne noire sur vn cerisier.

Pour faire bien tost bourgeonner la vigne, faut frotter les yeux du sarment fraischement taillé auec eau où ait trempé du sel nitre, & huict iours apres elle bourgeonnera.

Raisins ayãs les grains rouges & blancs.

Pour faire raisins qui ayent des grains, les vns blancs, les autres noirs, faut prendre deux sarmens differents l'vn à l'autre, & les fendre par le milieu, prenant garde que la fente ne vienne iusques aux yeux, & que rien ne se perde de la moelle, puis les adiouster l'vn à l'autre, & tellement agglutiner que les yeux soient pres l'vn de l'autre, & qu'ils se touchent, en sorte que de deux en soit fait quasi vn seul: apres il faut biẽ lier les sarmẽts auec du papier, & les couurir de terre glueuse, ou de coypeaux d'oignons, & en ceste maniere les planter & souuent les arrouser, iusques à ce que le bourgeon sorte.

Raisins à garder.

Pour garder l'hyuer entier les raisins, les faut coupper apres pleine lune en temps serain, enuiron huit heures du matin, que la rosee est desia abbatue: puis les plonger en eau marine, ou saumure meslee auec vn peu de vin bouillãt, & les mettre sur de la paille d'orge. Aucuns les mettent dans vn vaisseau plein de moust, ou dans vn vaisseau bien couuert & bien luté, les autres dãs du miel,

les

les autres les frottent auec du ius de pourpier.

Les maladies de la vigne, & remedes d'icelles. Chap. 59.

LA vigne est greuee quelquesfois par l'impetuosité des vents, ou par l'imprudẽce du vignerõ, qui l'a blessee du hoyau, faudra couurir le lieu blessé auec fien de cheure ou de brebis, meslé auec terre bien deliee, & houër souuent la terre d'alentour.

La vigne ne sera gastee de gelee, si en diuers lieux lon fait amas de fiens secs ou de pailles, & si quand lon void approcher les gelees, lon y met le feu, car la fumee qui sortira, rompra la force de la gelee : toutesfois s'il aduient que la vigne soit gastee de la gelee, & qu'il apparoisse que le fruict soit perdu, la faudra couper fort court, à fin que sa vertu luy demeure: car l'annee suyuante elle apportera fruict au double. Vigne à defendre cõtre la gelee.

La vigne ne sera offencee de nielle, si alors qu'elle veut ietter son bourgeon on la taille le plus tard qu'on pourra: car la taille tardiue fait qu'elle fleurist alors que le soleil est desia en sa grande chaleur.

Pour dissoudre & rompre les brouillars que lon void ia amassez en l'air, de crainte qu'ils ne tombent sur la vigne, faut faire fumee à l'entour du gueret, auecques fien de bœuf ou de cheure, allumé. Contre les brouillarts.

Contre les brouillarts, qui auront endommagé les vignes, faut piler racines ou fueilles de concombres sauuages, ou de colocynthe, & les mettre tremper en eau, & d'icelle arrouser les vignes apres les brouillarts. Lon dit que si lon plante force lauriers dans la vigne, que toute la malice du brouillard tombera sur les rameaux des lauriers.

Lon dit que la vigne sterile sera rendue fertile, si lon arrouse le tronc auec vrine d'hõme ou de femme, faite de long tẽps & distillee sur le tronc peu à peu, & incontinent apres si on l'enuironne de fien meslé auec de la terre, & faut faire ceste cure en automne. Vigne sterile à rendre fertile.

Les vignes seront cogneuës auoir defaut d'humidité, quand elles aurõt des fueilles fort rouges: & à ce faut remedier par l'arrousement d'eau marine, ou vrine d'homme ou de femme.

La vigne rend quelquesfois grande quantité de larmes, d'où aduient qu'elle perd sa force totalement. Le remede est de faire au tronc vn vlcere, & oindre la playe auec huile cuitte iusques à Remede à la larme de la vigne.

la moitié, ou bien auec lie d'huile non salee, puis l'arrouser auec du plus fort vinaigre qu'il sera possible de trouuer.

Vigne caduque.

La vigne est aucunesfois caduque, de telle façon qu'elle laisse cheoir ses raisins: les signes sont, quãd les fueilles sont blãches & seiches, & le sarmẽt est large & maniable & mol: à ce faudra remedier auec cẽdres battues, & meslees auec vinaigre fort, & en frotter le pied de la vigne, & arrouser tout ce qui est à l'entour du tronc.

Vigne qui a trop de sarment.

La vigne qui fait par trop de sarment, la faut coupper fort court, & si pour cela ne cesse point, la deschausser, & mettre à l'entour de son tronc sablon de riuiere & vn peu de cendre, ou bien de pierres, pour la rafreschir.

Si les raisins se seichent en la vigne, faut oster la partie du raisin qui est sec, & arrouser l'autre partie auec mixtiõ faite de vinaigre & cendres de sarment: ou pour le plus asseuré, arrouser le pied de la vigne d'vrine forte, faite de long temps.

Il y a d'aucunes vignes qui pourrissent le fruict recentement produit auant que les raisins soient nourris & deuenus meurs. Contre ce dommage faut mettre sur les racines cendres vieilles ou sablon, ou bien à l'entour du tronc farine d'orge meslee auec semence de pourpier,

Contre les chenilles & poux.

Les chenilles & poux ne gasteront les vignes, si la serpe de laquelle lon couppera & taillera les vignes est oincte auec sang de bouc, ou graisse d'asne ou d'ours, ou d'huile où auront bouilly les chenilles, ou ails pilez.

Pour chasser des vignes les petites bestes que lon appelle hannetons, faut faire parfums dans les vignes de fiẽs de bœuf, ou de galbanum, ou de quelque vieille sauate, ou de corne de cerf, ou de poil de femme, ou planter dans la vigne de la piuoine.

Contre le mesiraignes

Pour garder que les bestes que lon nomme mesiraignes, ne gastent les vignes, les faut tailler de nuit quand la lune est au signe de Leo, ou de Scorpion, ou de Sagittaire, ou de Taurus: ou bien faut arrouser les vignes auec eau où auront trempé par l'espace de dix iours au soleil, dix escreuices de riuiere ou de mer.

Fourmions.

Les fourmions qui gastent le bois de la vigne iusques à la moëlle, ne feront aucun dommage, si on frotte le tronc auec fien de bœuf, ou auec graisse d'asne.

Lisette.

La lisette ne nuira point à la vigne, si vous la taillez auec serpes qui soiẽt oinctes & frottees d'huile où aura cuit la lisette mesme, ou les chenilles que lon trouue aux rosiers. Ce mesme remede seruira contre les limaçons, vermisseaux, araignes, principalement si vous taillez la vigne auec serpes qui soient oinctes d'huile où

le où les cantharides ayent trempé: ou bien si tu voids que les vignes soient gastees de ce bestail, faudra faire parfum auec corne de cerf, ou fien de bœuf, ou ongle d'asne, ou de cheure.

Aux vignes semblablement nuisent beaucoup le laurier, coudrier, & les choux plantez en leur gueret, & principalement les choux qu'elle hait sur tout: parquoy le bon vigneron ne semera ou plãtera iamais en sa vigne ny choux, ny laurier, ny coudrier. Laurier, Coudrier, Choux és vignes dommageables.

La maniere de faire vendanges. Chap. 51

LE dernier labeur de la vigne est vendãger & cueillir les raisins, lequel ne se doit attenter par le vigneron auant la maturité des raisins: que lon cognoistra quand le raisin noircit, quãd les pepins du grain se monstrent noirs, & demeurent tout nuds & separez entierement de la pulpe du raisin, si lon fait expressiõ de la grappe. Ou biẽ si apres auoir osté vn grain ou deux de la grappe du raisin, lon voit que le lieu & place d'où a esté pris le grain, ne diminue point: ains retient son espace, n'estant point occupee par l'augmentation des grains voisins. Il faut vendanger en beau temps & serain, voire (s'il est possible) la lune estant en son decours & dessous la terre: car le vin en est meilleur, & de plus longue duree. Vray est qu'auant vendanger, faut auoir tout son cas prest, à sçauoir panniers & vaisseaux pour cueillir les grappes, serpes & serpettes esguisees, tonneaux bien reliez, lauez & nettoyez, cuues nettes & bien adiancees, baignoires, tinnes & tinnettes bien poissées, proprement accommodees, les pressoirs esuentez, nettoyez, lauez, & garnis de leurs outils necessaires. Vendanger. Raisins meurs. Tẽps & heure de vendanger. Outils pour vendanger.

Les vendangeurs seront soingneux de separer les fueilles, grappes vertes, aigres, seiches, & pourries, d'auec les meures & entieres, à fin que le vin n'en soit endommagé: porteront les raisins cueillis en la cuue, en laquelle dés le lendemain seront foulez egalement, & auec tel soin que peu de grains restent entiers en la grappe. Vray est que les fouleurs ne doiuent entrer dans la cuue, que premierement ils n'ayent les pieds lauez, & le corps bien net, mesme ceincts & vestus de quelque chemise, à fin que leur sueur ne face dommage au vin. Office des vẽdangeurs. Fouleurs de vin.

On lairra les raisins foulez bouillir & cuuer par l'espace de vingt-quatre heures, plus ou moins, selon que lon voudra estre Temps pour faire cuuer les vins.

ce vin: car le plus cuué est plus gros, vermeil, & puissant: le moins cuué est plus subtil, & delicat. Mesmes si tu veux auoir vn vin fort & puissant, te faudra couurir la cuue de quelques couuertures, à fin que sa vapeur ne s'exhale, & sa vertu ne s'espande.

Vin assez cuué.

Tu cognoistras que le vin aura assez cuué, quand tu t'apperceuras que les bouillons seront appaisez, & ne s'esleueront plus si haut, & incontinent apres tu tireras le vin, ou par la fontaine d'embas, ou du dessus de la cuue par le moyen d'vn pânier, & le couleras en des tonneaux: tel vin est appellé vulgairement vin de mere-goutte: si d'auenture tu n'aimes mieux appeler le vin de mere-goutte, celuy qui s'escoule auant que les raisins soient foulez en la cuue.

Vin de mere-goutte.

Le marc des grappes foullees, où il y aura encore quelque substãce & liqueur de vin, sera porté au pressoir, pour y estre exprimé, où il endurera trois, voire quatre couppees: vray est que d'autãt moins sera-il gracieux, à raison de quoy pourras mettre à part le vin de mere-goutte, d'auec celuy qui aura enduré la couppe du pressoir. Quoy qu'il en soit, les tõneaux où sera receu & coulé le moust, ne seront du tout remplis, mais auront quelque espace pour laisser bouillir le moust, & ietter son escume à son aise: vray est qu'il les faudra rẽplir to⁹ les iours, & ce iusques à tant que lon voye le vin auoir ietté entierement son escume: & alors ne le faudra encor bondõner, mais plustost mettre vne pierre ou bondon de foin sur le trou du couloir: & quãd on cognoistra que le vin sera du tout appaisé, alors on pourra bondonner les muis. Faudra que les tonneaux durant ce temps, soient ou en plein air, ou en vne grange bien aëree: car il ne les faut conduire en la caue auant que le moust ait du tout ietté sa fureur.

Touneaux pour receuoir le vin.

Despense.

Cependant le bon mesnager pensera de faire du vin de mesnage, que lon appelle vulgairement despense, pour la boisson de ses seruiteurs: & pour ce faire, amassera le marc du vin, qui aura enduré vne couppe ou deux tout au plus au pressoir, & le mettra en deux tonneaux auec telle quantité d'eau qu'il sera necessaire. Vray est que la despẽse en sera beaucoup meilleure, si elle est faite auec le marc des grappes premierement foulees.

Les tõneaux mis en la caue.

Quelle doit estre la caue.

Apres que le vin sera rassis, & aura du tout appaisé sa fureur, on le pourra aualler en la caue: qui doit estre au regard de Septẽtrion, pauee de sablon ou de terre seiche, & separee de toutes mauuaises senteurs, estables à cheuaux, latrines, baings, lieux marescageux, & n'aura rien d'enfermé qui soit de mauuais odeur, comme formage, aux, huiles, cuirs: car il n'y a rien plus subiect à contagion que le vin principalement nouueau.

Vin suiect à cõtagion.

Le

Les tonneaux y seront tellement arrangez, qu'ils ne toucheront l'vn à l'autre, mais aurōt quelque interualle, pour estre plus aisement visitez toute l'annee: les tonneaux, pour euiter le vice de l'euent qui aduiēt au vin, auront le trou du couloir fort bien estouppé auec sablon, & ne seront remuez ny touchez aucunement, que le temps propre à boire le vin ne soit venu : si d'auenture le bon mesnager, incontinent ou peu de temps apres vendanges faites, ne veut vendre quelque partie de son vin, selon la commodité qui se peut à luy presenter. Toutefois ie trouue que les anciens, pour auoir vn vin plus pur & net & subtil, dés que le moust auoit ietté son escume, & cessé de bouillir, ils transuasoient le vin, c'est à dire, changeoient de tonneau en autre, ayants ceste opinion, que le vin separé de sa lie fait en hyuer vne mere plus subtile & deliee, & est de meilleure garde, & beaucoup mieux se clarifie au printemps que sur sa premiere lie, mesmes que quand le vin demeure longuement auec sa premiere lie, qui est crasse & austere, perd facilement sa saueur naturelle, & en acquiert vne austere, & mal-plaisante, auec substance crasse & espesse. Ils obseruoient d'auantage le temps & l'influence des astres, car iamais ils ne changeoyent le vin de tonneau en autre, que le vent de Septentrion ne soufflast, que la Lune ne fust en croissant, ou sous terre, que les roses ne iettassent leurs premieres fleurs, & la vigne ses bourgeons : & suiuant telle coustume, Hesiode conseille, qu'à changer le vin des vaisseaux, faut separer le vin, qui est au dessus du tonneau, & celuy qui est proche de la lie, d'auec celuy qui est au milieu : par ce que celuy qui est pres la bouche du tonneau, est plus euaporé, comme plus proche de l'air : & celuy qui est au fond se gaste facilement, comme estant pres de la lie : mais celuy qui est au milieu, est plus durable, & plus conuenable pour le nourrissement. Telle coustume des anciens n'est pour ce iourd'huy obseruee, principalement en ces regions Galliques, parquoy ne parlerons aucunement de ceste trāsuasation de vin.

Transuaser le vin.

Temps de transuaser le vin.

Hesiode.

Le vin qui est au milieu du tonneau est le meilleur.

Du temps de percer les tonneaux, & gouster le vin. *Chap. 52*

LES anciens attribuoient tant aux astres, que iamais ne perçoient les tōneaux, fust pour boire, ou pour gouster le vin, au leuer du soleil ou de la lune, ayants ceste opinion, qu'en ce temps le vin s'esmeut, & par-ainsi qu'il ne le faut aucunement

Temps de percer les vins, selon les anciens.

Comment il faut percer les vins.

manier. Nous n'y regardons pas de si pres, mais nous perçons les tonneaux toutes & quantesfois que la necessité ou commodité le requiert: toutesfois à les percer faut auoir ceste prudence, que le moins qu'il sera possible, le vin prenne vent, & dés que lon en aura tiré tant soit peu, faut incontinent remplir le vaisseau, pour crainte de l'euent. Quant à gouster le vin, soit pour vendre ou boire, soit pour sçauoir s'il en y a aucun qui soit en danger de estre tourné, aucuns conseillent qu'il est bon de l'essayer au tẽps que le vent de bise vente, par ce qu'il est plus pur & plus net en ce temps qu'en autre: les autres quand le vẽt de Midy souffle, par ce que ce vent esmeut grandement le vin, & le monstre tel qu'il est: quoy qu'en soit, il ne faut gouster le vin à ieun, car auant que manger on trouue le goust du vin hebeté & stupide: ny apres auoir beu d'autre vin, ny apres auoir le ventre plein. D'auantage, l'essayeur du vin ne doit auoir rien mangé d'aigre, de salé, d'amer, n'aucune chose qui puisse changer le goust, mais doit auoir mangé bien petit, sans qu'il soit encores digeré.

Gouster le vin.

En quel tẽps & cõment il faut gouster le vin.

Quelques petites singularitez touchant le vin. Chap. 53.

Comme le moust ne s'espãdra en bouillant.

POVR faire que le moust ne se respãde point par dessus en bouillant au tonneau, tu mettras à l'entour du trou par où le moust sort, vn chappellet de pouliot, ou de calaminthe, ou d'origan: ou tu oindras les bords d'iceluy trou par dedans auec laict ou formage de vache, car il retiendra par dedans la grand chaleur du moust.

Comme le moust se purgera.

Pour faire que le moust pourra estre bien tost espurgé, faut mettre dans soixante sextiers de moust demy-sextier de vinaigre, & dans trois iours le moust sera purifié.

Pour auoir moust toute l'annee.

Si tu veux auoir moust toute l'annee, faut prendre le moust qui distille par luy-mesme des raisins, auant qu'ils soient foulez, & le mettre le iour mesme dans vn tonneau poissé dedans & dehors, en sorte que le vaisseau soit à demy plein, & fort biẽ estoupé de plastre par dessus, ainsi le moust demeurera longuement en sa douceur: & encore plus longuement se gardera, si vous mettez le tonneau dans vn puits ou vn fleuue, bien fermé, & enclos d'vne petite peau, & le laissez là trente iours, car d'autant qu'il n'aura point bouilly, il sera tousiours doux, & se gardera par la chaleur de la poix: ou bien sera bon de froisser les raisins tout doucement, sans les estreindre fort, & le moust qui en sortira, sera

durable.

durable. Les autres mettent les tonneaux dans du sablon moitte, aucuns poissent les tonneaux dedans & dehors, & les mettent dedans vn puits à la façõ dessusdite, tellement que les bords demeurent hors de l'eau seulement: les autres les couurent de marc, puis y amoncellent par dessus du sablon moitte.

Pour cognoistre s'il y a de l'eau au moust ou vin, pren poires crues & sauuages: & les couppe par le milieu & nettoye, ou si tu veux, pren des meures & les iette au vin, si elles nagent dessus, le vin est pur: mais si elles vont en bas, il y a de l'eau. Aucuns frotent d'huile vne cane, ou vn bois, ou du papier, ou du foin, ou quelque autre buschette ou paille de foerre, laquelle ils essuént, & la mettent dans le vin, apres l'en retirent, & de là prennent cognoissance: car si le vin a de l'eau les gouttes s'assembleront à l'huile les autres iettent dans le vin chaux vifue, & s'il y a de l'eau la chaux se dissoudra, si le vin est pur, il cõglutinera la chaux: Aucuns versent le vin dans vne poesle ou il y a de l'huile bouillant, & s'il y a de l'au, il fera grand bruit & bouillonnera. Sçauoir s'il y a de l'eau au vin.

Si l'annee est pluuieuse, & qu'il aduienne que les raisins estãts encores en la vigne soient fort mouillez, ou s'il aduient qu'apres vendanges la pluye chee impetueusement, tellement que les raisins soyent plus arrousez qu'il n'en est besoin, nous les foulerons necessairemẽt. Et si vous cognoissez que le moust qui sortira de telle vendange, soit de peu de force (ce que vous pourrez sçauoir en le goustant apres que le vin sera mis dans des tonneaux, à la premiere fois qu'il bouillira) il le faut incõtinent changer en vn autre vaisseau: car toute l'aquosité qui sera en luy demeurera en fond, & pour ce que le vin demeurera encore chargé, vous mettrez en soixante sextiers de vin trois demy-sextiers de sel. Les autres font bouillir le vin sur le feu, tant que la cinquieme partie en soit consumee, & quatre ans apres ils en vsent. Comment il faut corriger l'humidité du vin.

S'il aduient que le moust ainsi preparé qu'auõs cy deuant descrit, apres auoir duré assez longuement, cõmence à s'aigrir, pour obuier à ce, faut y mettre tremper deux demy-sextiers de raisins bouillis, iusques à ce qu'ils soiẽt enflez: puis les espraindre & ietter dans la huitiesme partie de moust, ou faites couler le moust parmy le sablon de riuiere. Pour corriger le moust qui cõmẽce à s'aigrir.

Si voulez que le moust dans vingtquatre heures soit rassis sans bouillir, pour en vser incontinent, emplissez vn tonneau de petits coipeaux de bois de fayette, que les Champenois appellent buschettes, sur ces coipeaux iettez vostre moust, & dans lesdites vingtquatre heures aurez du vin rassis, sans auoir ietté aucune escume: les Champenois, principalement les citoyens de la ville Pour faire moust bien tost rassis.

de Troye, vsent de ceste recepte, non seulement pour auoir bien tost du vin rassis, mais aussi pour faire rapez.

Pour separer l'eau du vin.

S'il aduient que le vin ait de l'eau, & que l'ayōs cogneu par les moyens qu'auons n'agueres descrit, pour separer l'eau, faut mettre dans le tonneau du vin, alun fondu, puis estoupper la bouche du tonneau d'vne esponge imbibee d'huile, & tourner la bouche contre terre, car l'eau sortira seulemēt: ou bien faites faire vn vase de bois de lierre, & y mettez telle quantité de vin qu'il pourra tenir, l'eau sortira incontinent, & le vin demeurera pur.

Pour faire vin odorant.

Vous ferez du vin odorant & doux en ceste sorte: Prenez vn peu de graine de meurte, seichez & pilez-la, & la mettez dans vn petit baril de vin, & le laissez dix iours, & apres l'ouurez, & en vsez: vous ferez le semblable, si prenez la fleur du raisin (celle principalemēt qui est des vignes arbustiues) au temps que les raisins fleurissent, & la iettez dans le tonneau: les fueilles de pin & de cypres frottees contre les bords du tonneau, & mises parmy le vin, font le vin fort odorant: ou pour le plus facile, faut prendre vne orenge ou vn citron qui ne soit pas trop gros, & le larder ou piquer de cloux de girofle, iusques à tant qu'il en soit tout plein puis faut mettre le citron dans le vaisseau, pourueu qu'il ne touche point au vin, & bien estoupper le tōneau: ou biē faites tremper quelques temps dans eau de vie les simples & matieres desquelles voulez que le vin ait l'odeur, passez & coulez ceste eau de vie, puis la iettez dans le tonneau au vin.

Pour faire de vin blanc noir & de noir blanc.

Pour faire de vin blanc, vin noir: & au contraire, de vin noir vin blanc: Prenez sel commun huit drachmes, & les mettez en dix demysextiers de vin noir: ou bien versez en du vin noir du laict clair, auec cendres de sarment de vigne blanche, & le tournez bien l'espace de quarāte iours, puis laissez le reposer, & il deuiendra vin blanc. Au contraire, le vin blāc deuiendra noir, si mettez en iceluy des cendres de sarment de vigne noire.

Pour faire vin clairet.

Pour faire vin clairet, battez trois blancs d'œufs en vn plat, tant que l'escume en vienne, & y adioustez du sel blāc, & autant de vin battez le tout ensemble derechef, iusques à ce qu'ils deuiennent fort blancs, apres remplissez le plat de vin, & le tout mettez dans le tonneau du vin, & le gardez.

Vin portant beaucoup d'eau.

Vous ferez vin qui portera beaucoup d'eau, si deseichez racines de guimauues & en faites rasure, que iettiez dans le vin, lequel apres faudra tourner & mesler soingneusement.

Vin n'ayant point de fleur.

Le vin n'aura point de fleur, si vous mettez au vin fleur de raisin cueillie & seichee ou de la farine de vesses, & quād la fleur & farine serōt descēdues au fōd, remuez le vin en vn autre tōneau.

Vous

Vous ferez vin cuit, si faites bouillir du moust bon & amoureux & fort doux, iusques à ce que la tierce partie en soit consumee, & iceluy refroidy le faut mettre dans des vaisseaux pour l'vsage. Vin cuit.

Pour faire vin doux qui dure toute l'annee, faudra cueillir les raisins entiers, & par trois iours les laisser estendus au soleil, au quatrieme iour sur le midy les fouler. Le vin doux, c'est à dire, la mere-goutte, qui coulera dans la cuuette auant qu'on pressure le marc, doit estre osté & mis à part, & le doit-on faire bouillir: & apres auoir bouilly, en dix-neuf quartes y mettre vne once d'iris ou flambe bien pilee, & couler ce vin sans sa lie: ce faisant il sera doux, ferme & sain au corps. Vin doux pour toute l'annee.

Pour faire vin semblable au vin Grec, tu cueilleras és vignes hastiues des raisins bien meurs, & par trois iours les laisseras seicher au soleil: au quatriesme les fouleras au pied, & mettras dans vn vaisseau le vin qui sera ainsi fait, ayant le soin de le faire bien purger de son ordure & lie alors qu'il bouillira. Et le cinquiesme iour que le vin sera purgé, tu mettras deux liures de sel recuit & sassé ou batu bien menu, ou pour le moins vne liure en dixhuit quartes & demie de vin. Vin Grec.

Pour faire bonne despence, il faut aduiser combien montera la dixiesme partie du vin qu'on aura tiré en vn iour, & ietter autant d'eau douce par dessus le marc, duquel on aura tiré ce vin: auec ce on meslera de l'escume du vin bouilly ou cuit, & de la lie qui sera dans la cuuette, qu'on laissera tremper vne nuit: le iour suiuant faudra fouler le tout auec les pieds, & puis le pressurer: apres mettre ce qui en sortira en des tonneaux, & quand ce vin aura bouilly, les bouscher. Bonne despence.

Pour faire reposer les vins troublez & pleins de lie, versez à soixante sextiers de vin vn demy sextier de lie d'huile cuite, iusques à ce que la troisieme partie soit perduë: & les vins se reposent incontinent, & reuiennent en leur premier estat. Pour faire reposer vins troublez.

Vous osterez la force du vin, si vous mettez dans le vin du ius de choux, lesquels au parauant vous aurez maschez & en aurez tiré le ius. Force du vin ostee.

Pour boire grande quantité de vin & ne s'enyurer point, faut manger d'vn poulmon de cheure rosty, ou autrement mangez cinq ou sept amandes ameres à ieun: ou autrement mangez des choux cruds, auant que boire, & ne vous enyurerez point. Boire beaucoup de vin, & ne s'enyurer point.

Lon dit qu'vn grand buueur ne s'enyurera iamais, s'il est couronné de petits rameaux d'iue muscate, ou si à la premiere

fois qu'il boira il dit ce vers d'Homere, *Iuppiter his alta sonuit clementer ab Ida*: c'est à dire, De ce haut mont d'Ida Iuppiter fit sa voix doucement rosonner.

Hair le vin. Pour faire hair le vin, il faut prendre l'humeur subtil qui degoute des sarments apres qu'ils sont coupez, & la mettre dans le boire de l'yurongne quand il voudra boire, qu'il n'en sache rien, & il perdra toute la volõté de boire vin: ou bien luy faire boire auec vin blanc des fleurs de seigle, cueillies alors que le seigle fleurist: ou bien prenez trois ou quatre anguilles toutes viues, mettez les tremper en vin iusques à ce qu'elles meurent, puis faites boire de ce vin aux yurongnes. Autrement, obseruez diligemment où le chathuãt fait sa retraicte, à fin que puissiez recouurer quelques vns de ses œufs: fricassez-les, & en donnez à manger au galand.

Yurongnes sobres. Pour faire que les yurongnes deuiendront sobres, leur faut manger des choux & cõfitures faites de miel: ou bien, boire vinaigre à grand traits.

Que le vin ne deuienne fort. Pour faire que le vin ne deuienne pas fort, pren vne piece de lard salé, & l'attache au pertuis par où on entonne le vin, auec gros fil, tant qu'il puisse soustenir le lard: & fais que le lard touche seulement la superficie du vin. En ce faisant, le vin ne pourra deuenir fort, à cause de la graisse & du sel, qui empeschent la separtion & attenuation qui baillent la force au vin.

Faire vin vieil de vin nouueau. Pour faire qu'incontinent le vin nouueau soit vieil: Prenez amandes ameres, melilot, de chacun vne once, regalisse trois onces, fleurs de lauande, autãt, aloés hepatique deux onces, pilez le tout, & liez-le ensemble en vn linge, & le mettez dans le vin.

Le vin de garde. Lon cognoistra le vin estre de garde ou non, en ces sortes: Quand le vin sera entonné, quelque tẽps apres le faut trãsinuer en autre vaisseau, & laisser la lie en son premier tonneau, lequel faudra bien estoupper de toutes parts, puis regarder soigneusement si la lie ne se change point, & acquiert quelque mauuaise senteur, ou engendre moucherons, ou autres bestioles sauuages, si lon void que rien de cela n'y suruiẽt, ne faut auoir crainte que le vin se tourne: si autrement, on pourra estre asseuré de la corruption du vin: les autres mettent iusques au fond du tonneau, vn canal ou tuyau de suzeau, ou autre semblable bois qui se peut cauer, par lequel ils attirent le vent, & par ce moyen sont asseurez de l'odeur & senteur de la lie, & selon la qualité d'icelle, donnent iugement de la qualité du vin. Aucuns font presages par les couuercles des tonneaux, ausquels s'ils cognoissent vne saueur vineuse,

neuse, font coniecture de la bonté du vin: si vne saueur aqueuse, ne font grand cas de tel vin: les autres font experience par la saueur du vin, lequel s'ils trouuent aspre du commencement, esperent bien de sa bonté: si mol, au cōtraire: si quād on met le moust és tonneaux, il est gras & glueux, c'est signe de bonté: s'il est sans aucune force, il se tournera facilement.

Discours d'aucuns vins qui seruent a l'vsage de medecine. Chap. 54.

COMME auons dit au second liure, que la fermiere soingneuse doit semer & planter en quelque couche de son iardin potager, aucunes herbes medecinales: aussi ne sera mauuais que tous les ans le fermier ou la fermiere, au temps de vendanges, face & compose des vins pour les necessitez des maladies qui peuuent suruenir à leurs gens: parquoy à fin que n'oublions rien qui puisse seruir à l'entretiēt de nostre Maison Rustique, n'auōs voulu obmettre la forme de composer tels vins: desquels toutesfois la fermiere ne doit vser ny conseiller d'vser indifferemment & sans raison: car où il y a fieure n'est bon d'en vser, ny mesme auant quarante iours apres qu'ils seront faits: faut tenir leurs tonneaux tousiours bien couuerts, autrement ils aigriront, ou s'esuenteront facilement: & apres que lon aura cogneu au goust que le vin aura retenu la saueur & odeur des choses infusees, sera bon d'oster les matieres du tonneau. Faire des vīs medecinaux

Pour faire vin de roses, Prenez roses seiches de montaigne, anis, & miel, esgale partie, bien peu de saffran, liez-les ensemble, & mettez dans le vin: ce vin est fort bon pour la debilitation de estomach, & pour les pleuritiques. Vin de rose.

Pour faire vin d'absinthe, Prenez absinthe pontique, ou au defaut d'iceluy, absinthe vulgaire, principalement celuy qui a petite tige & courtes fueilles, enuiron huit drachmes, pilez-les, & les liez en vn linge qui ne soit pas trop tissu, & les iettez dans le tonneau, puis apres versez du moust par dessus, en telle proportion qu'il y ait vne once d'absinthe pour six sextiers de moust, iusques à ce que le vaisseau soit plein: & y laissez vne esuentouse, à fin qu'il ne renuerse en bouillant. L'vsage de ce vin est bon pour la douleur d'estomach, & de foye, & pour faire mourir les vers qui sont aux intestins. Vin d'absinthe.

Vin de marrube.

Pour faire vin de marrube pour la toux, durant les vendanges faut cueillir des bouts & caules tendres le marrube, principalement és lieux qui sont maigres & non labourez, puis les faire seicher au soleil, & les mettre par bottes, & les lier d'vn lien de ionc, & les descendre dans le vaisseau: en soixãte & quinze quartes de moust, faut mettre huit liures de marrube, pour bouillir auec, puis on tirera le marrube dehors, & bouschera lon le vin bien diligemment.

Vin d'anis, d'anet, de poires, de laurier, de cabaret, de sauge.

Le vin d'anis & d'anet, contre la difficulté d'vrine: le vin de poires, contre le flux de ventre: le vin de l'aurier, contre la douleur de ventre & trenchees: le vin de cabaret, contre la iaunisse, hydropisie, & fieure tierce: le vin de sauge, contre douleurs & foullures de nerfs, sont faits de mesme façon que le vin d'absinthe.

Vin de thym

Pour faire vin de thym, faut cueillir le thym quand il fleurist, & le seicher, puis le piler, & en mettre iusques à deux boisseaux dans vn tonneau en soixante sextiers de vin blanc.

Pour faire vin de betoine: Prenez betoine fueilles & semence enuiron vne liure, mettez-les en quarante pintes de vin, puis sept mois apres changez le vin de vaisseau.

Pour faire vin d'hyssope: Prenez fueilles d'hyssope bien pilee, enfermez-les dans vn linge assez delié, & les iettez en quarãte pintes de moust: ce vin est bon contre les affections de poulmons, vieille toux & souspirs.

Vin de grenades.

Vin de grenades est fait de grenades qui ne soient gueres meures, bien quassees & mises dans vn tonneau en six sextiers de gros vin noir, pour en vser contre le flux de vẽtre: à mesme vsage sert le vin fait de cormes, de meurte, & de coings. Plus ample traitté de la composition des vins, tu pourras veoir au cinquiesme liure de Dioscoride.

Vin de cormes, coin, & de meurte.

Des vices & accidens qui suruiennent au vin. Chap. 55.

Comme il faut gouuerner les vins en la caue.

LE vin n'est exempt de dommage & inconuenient, non plus que toutes autres choses qui sont contenues sous le tect du ciel: parquoy pour obuier à tous inconueniens qui suruiennent au vin, faut diligemment & souuent visiter les tonneaux: toutesfois depuis le tẽps qu'on aura couuert & bousché les vaisseaux, iusques à l'equinocce du nouueau temps, il suffira traitter & remplir son vin en trente-six iours vne fois: apres ce temps-là, deux,

& si

& si le vin commence à fleurir, plus souuent, à fin que la fleur ne descende au fond, & gaste le goust. Plus grande sera la chaleur, & plus souuēt faudra visiter, & en remplissant, entretenir le vin, le rafreschir & luy donner vent: car tant qu'il sera froid, il demeurera en son entier.

Si le vin commence à s'aigrir, faut mettre au fond du tonneau vn pot plein d'eau qui soit bien estouppé, puis estoupper aussi le tonneau mesme en y laissant vne petite ventouse: au troisiesme iour faut retirer le pot, l'eau duquel on trouuera puante, & le vin sain & net. Contre l'aigreur.

Les vins se tournent principalement enuiron la S. Barnabé, au solstice estiual, & generalement quand le vent de Midy souffle, soit en esté ou hyuer, en temps de grandes pluies, des grands vents, mouuement de terre, ou de fort tonnerre, & quand les vignes ou les roses commencent à fleurir: pour les garder de tourner, quand ils bouillent, faut mettre dedans sel cuit, ou bien graine d'ache auec son d'orge, & fueilles de laurier: ou cendres de sarment de vigne, auec semence de fenouil pilee. Les autres donnent tels remedes: Prenez racine d'armoise, & de l'herbe nōmee cinq fueilles, faites-en poudre, & quand le vin aura bouilly, mettez-en dedans, & il ne tournera point. Aussi si vous mettez du fer au couuercle des tonneaux, il garde le vin de tout dōmage qui peut aduenir par le tōnerre, ou par la foudre. Les amādes douces iettees dans le vin noir, le gardent du tourner: cendres du bois de chesne mises au vin, font le semblable. La farine de la vesse blāche garde le vin de se tourner, & l'entretient en son integrité: l'alun mis en pieces, fait le mesme. En quel tēps le vin se tourne principalement.

S'il aduient que le vin soit tourné, faut ietter dans le tonneau assez bonne quantité de poiure battu, & pour le meilleur, le changer de vaisseau. Contre le vin tourné.

Si le vin est troublé, il sera bien tost clarifié auec noyau de pommes de pin, ou de pesches, ou auec aubins d'œufs, & vn peu de sel. Autrement, prenez demie liure d'alun de roche, & autant de sucre, faites-en poudre fort menuë, & la iettez au tonneau. Pour vin troublé.

S'il te semble que le vin se vueille gaster, vse de ce moyen: Si le vin est clairet, pren le moyeu d'vn œuf, & s'il est blanc, pren seulement le blanc de l'œuf, adiouste trois onces de pierres visues, prises d'vn fleuue qui coure fort, mets-les en poudre auec deux onces de sel puluerisé bien menu, & mesle tout ensemble, puis mets le vin en vn autre vaisseau net, qui n'ait aucune odeur: cela fait, iette dedans toute celle composition, & la mesle auec le vin, cinq ou six fois le iour, iusques au bout de trois ou quatre Cōtre le vin qui se commence à gaster.

iours : mais note qu'il faut faire ceste prouision, auant que le vin soit du tout pourry: car s'il estoit entierement corrompu, sa mixtion ne seruiroit de rien, & seroit temps perdu.

Pour le vin moysi.

Pour oster l'odeur de moysi au vin, pren de nesfles bien meures sur la paille, & les ouure en quatre parties, lie-les auec vn filet, & les attache au bondon du tonneau, si qu'elles soient toutes couuertes du vin, laisse les ainsi demeurer vn mois, puis les oste, par ce moyen tu osteras aussi la mauuaise odeur du vin: ou bien pren semence de laurier, fais la bouillir en vin, puis iette-la dans le tonneau. Autrement, fais vn sachet plein de sauge, & le mets dans le tonneau, sans toucher au vin. Le mesme remede sert quand le vin est aigre: si tu n'aymes mieux pour amender le vinaigre, ietter dans le vaisseau graine de pourreaux.

Contre aigreur de vin.

Pour empescher aigreur.

Pour empescher que le vin ne s'aigrisse, faut mettre les tonneaux en lieu froid, bien pleins & bien estouppez, tellemẽt qu'ils ne respirent point: ou bien s'il aduient que lon n'ait commodité de lieu froid, & que le vin soit en lieu chaud, ou qu'il faille long tẽps tenir en perce le vin, pour le defendre d'aigreur, faut pendre à vne cordelette vne grosse piece de lard, bien enueloppee en toille de lin, & l'aualler par le bondon, iusques au milieu du vin, & selõ que le vin s'appetissera au traire, faudra aualler la piece de lard en telle sorte qu'elle soit tousiours au milieu du vin : ce pendant, le vaisseau doit estre tousiours couuert & bien estouppé: & d'autant que la piece de lard sera plus grosse, d'autant le vin se gardera mieux d'aigrir. Aucuns cõseillent pour ce mesme effect, qu'il faut mettre dans le tonneau huile d'oliue, en telle sorte qu'elle couure seulement la superficie du vin : & quand le vin sera du tout tiré, lon pourra facilement recueillir l'huile.

Huile d'oliue pour aigreur de vin.

Pour le vin trop aqueux.

Pour oster l'aquosité & trop grande humidité du vin, faut mettre dans le tonneau fueilles de grenadier.

Cõtre le venin ou bestes tõbees dans le vin.

Si quelque beste est tombee dans le vin, & morte, comme vn serpent, vn rat, vne souris, à fin qu'elle ne donne mauuais goust au vin, si tost qu'on aura trouué le corps mort, il le faut brusler, & ietter la cendre froide dans le vaisseau auquel il estoit tombé, & le remuer auec vn baston de bois: les autres conseillent de mettre dans le vin du pain chaud, ou vn anneau de fer, & le venin s'en ira.

Maniere de faire vinaigre. *Chap. 56.*

Vinaigre vice du vin.

VInaigre est vn vice du vin, comme auons peu entendre par cy deuant : toutesfois la luxure & volupté des hommes a fait que le vinaigre est venu en vsage, non seulement pour les

condimēts & sausses, mais aussi pour plusieurs autres necessitez: ne sera doncques hors de raison de dire vn petit mot de la maniere de faire le vinaigre.

La maniere plus commune de faire vinaigre est telle: Lon prēd bon vin, lequel on met en vn vaisseau iusques à la moitié, & laisse-on le vaisseau destouppé, mis en vn lieu chaud, comme au grenier ou sur les tuiles.

Qui voudra faire bien tost vinaigre, faut embraser vne pierre ou tuile ou acier, & le mettre tout chaud dans le vin, & que la bouche du tonneau soit tousiours descouuerte, ou que le vaisseau soit mis au soleil trois ou quatre iours, & que lō mette quelque peu de sel au vin: ou bien emplissez vn tonneau de bon vin, & l'estouppez tresbien, puis le mettez en vne chaudiere pleine d'eau boulluë sur le feu, & que l'eau bouille lōguement, il aigrira: ou bien mettez dans le vin vne racine de bette pilee, ou racine de rephane mise en poudre: & si voulez le remettre en son entier, iettez y vne racine de chou.

Racines de bettes & raphanes, font vinaigre.

Racine de chou fait le vinaigre retourner en vin.

Fort vinaigre.

Quelques petites singularitez touchant le vinaigre. Chap. 57.

POVR faire fort vinaigre, prē des cornoilles quād elles commencent à deuenir rouges, & des meures qui croissent en ronciers, & celles qui naissent és champs à demy meures, fais-les seicher, puis les mets en poudre, & auec vn peu de vinaigre fort tu en feras des petites plottes, que tu seicheras au soleil: puis prē du vin & le fay chauffer, & quand il sera chaud, mets-y dedans celle composition, & il se tournera incontinent en vinaigre fort.

Pour faire du vinaigre auec du vin gasté, pren du vin pourry & le fay boullir, & oste toute l'escume qu'il fait en bouillant, & le laisse demeurer au feu iusques à tant qu'il decroisse du tiers. puis les mets dās vn vaisseau où il y ait eu dedans du vinaigre, & y adiouste du cerfueil, & couure bien le vaisseau, en sorte qu'il n'ait point d'air, & en bref ce sera du vinaigre bon & fort.

Vinaigre fait de vin gasté.

Pour faire vinaigre sec, lequel on peut porter où lō veut, pren des cerises sauuages, quād elles cōmēcēt à meurir, (mais les cornoilles sont encores meilleures) des meures, quād elles sont rouges, & grappes de verjus bien fort gros, glād sauuage auāt qu'il se meurisse, pile tout cela ensemble, puis pren du meilleur vinaigre que tu pourras trouuer, incorpore le tout ensemble, & redige par petits pains, que tu mettras seicher au soleil, & quand

Vinaigre sec

tu voudras faire vinaigre, destrẽpe ces petits pains dedãs du vin, & tu auras de bon vinaigre. Autremẽt, pren verius de grain bien verd, & le pile en y adioustãt du vinaigre, & en fay de la paste, de laquelle feras des petits pains que tu seicheras au soleil, puis voulant auoir du vinaigre, destrempe ces pains dedans tel vin que tu verras estre suffisant, & tu auras vinaingre bien bon.

Vinaigre rosat. Pour faire vinaigre rosat, pren bõ vinaigre blãc, & y mets roses rouges nouuelles ou seiches, les tenant au vaisseau par plusieurs iours, puis oste les roses & les remets en vn autre vase, & les garde en lieu frais. De mesme façon tu prepareras vinaigre susat.

Vinaigre fait sans vin. Pour faire vinaigre sans vin, mettez dans le tonneau pesches molles & delicates, puis par dessus orge bruslé, & les laissez pourrir tout vn iour, apres coulez-les & en vsez: ou biẽ prenez figues vieilles & orge bruslé, & le dedãs des orẽges, & mettez tout cela dans vn tonneau, & les tournez tresbien & souuent: & quand ils seront corrompus & fondus, vous les coulerez & en vserez.

Vinaigre doux. Pour faire vinaigre doux, prenez cinq sextiers de vinaigre fort & auec autãt de bon moust reserué quand les raisins seront foulez, adioustez y de la poix, & mettez le tout ensemble dans vn tonneau qu'estouperez soigneusement: & apres qu'il aura reposé trente iours vous en pourrez vser. Autrement prenez vn muy de moust, & le meslez auec deux muis de vinaigre, faites les bouillir ensemble tant que la tierce partie en soit consumee. Aucuns aux deux muis de moust, & au muy de vinaigre, adioustent trois muis d'eau douce, puis font le tout bouillir ensemble tant que la tierce partie en soit consumee.

Vinaigre puissant. Pour faire vinaigre fort & puissant, faites seicher du marc de raisin l'espace de 2. iours, puis les mettez dans du moust, y adioustant vn peu de verjus de grain, & ferez vn vinaigre fort, duquel vserez sept iours apres: ou autrement, mettez y du pirethre: & il sera fort. D'auantage, si vous faites bouillir au feu la quatriesme ou cinquiesme partie du vinaigre, & l'adioustez à ce que dessus, & le mettez au soleil huit iours, vous aurez vn vinaigre fort & plaisant. Les racines de gramen, autremẽt dict chiendent, quand elles sont vieilles, & les raisins bouillis, & les fueilles du poirier sauuage pilees, & la racine de la ronce, & le laict clair, & les chardõs vifs du glãd bruslé, & les pois ciches cuits & les tuilles chaudes, chacun par soy iettez dans le vinaigre, rendent iceluy fort.

Vinaigre poiuré. Le vinaigre poiuré se fait, si lon iette dans du vinaigre, ou si lon y pend du poiure entier enclos dans vn linge par l'espace de huit iours.

Eau au vinaigre. Vous cognoistrez s'il y a eau au vinaigre, si mettez en iceluy du nitre.

du nitre,& s'il s'enfle, comme s'ils vouloit bouillir, dites qu'il y a de l'eau.

Pour faire vinaigre qui soit bon pour la digestion & pour la sante: prenez huit drachmes de squille, autrement dite oignon marin, vinaigre deux sextiers, mettez le tout ensemble en vn tonneau, & y adioustez poiure, menthe, graine de geneure autant, puis en vsez par apres.

Pour faire vinaigre squillatique, faut mettre dix squilles salees & compostees en cinquante-quatre quartes de moust doux, & quatre pintes & demie de fort vinaigre : & s'il n'est bien aigre, deux fois autant, en vn pot tenant cinquante-quatre quartes, & faire bouillir à la hauteur d'vne palme, c'est à dire, la quarte partie : ou si le vin est doux, on le peut faire bouillir iusques au dechet du tiers: mais il faut que le vin soit de la mere-goutte, & clair. Autrement, mettez dans vn tonneau trente sextiers de bon vinaigre & fort, dans lequel faittes tremper par l'espace de douze iours le dedans d'vne squille blanche, qui aura esté au soleil trente iours : apres prenez le vinaigre, & le laissez reposer là où vous voudrez pour en vser par apres. Dioscoride au 21. chap. du liure quatriesme fait vne autre description. Vinaigre squillatique. Dioscoride.

La maniere de faire verius *Chap.* 58.

LA plus commune façon de faire verjus en ces pays est de cueillir les grappes vertes des raisins de treilles, ou des raisins non encore meurs, que lon troue aux vignes apres vendanges faites, puis les fouler & exprimer au pressoir à la façon des raisins meurs : puis apres mettez la liqueur ou le ius de telles grappes en tonneaux, & le salez incontinent apres qu'il aura ietté toute son escume par ebulliton, comme le moust. Aux regions Septentrionales lon fait aussi verjus auecques le ius de pômes sauuages, en y meslant quelque peu de sel. Aucuns font verjus sec en telle maniere: Ils prennent grappes les plus vertes qu'ils peuuent, lesquelles ils expriment soubs le pressoir, & en tirent du ius, lequel puis apres ils font bouillir & cuire en vaisseau d'erain iusques à tant qu'il soit espaissi & quasi coagulé, le seichét par apres au soleil, & reseruent pour en vser : les autres ne le cuisent point, mais le font seicher au soleil iusques à l'espesseur du miel. Verjus sec.

Fin du cinquiesme liure de la Maison Rustique.

Sixieme liure de la Maiſon
RVSTIQVE.
LA GARENNE.
Aßiette de la Garenne.
CHAPITRE I.

VSQVES icy auōs diſcouru le plus ſuccinctement qu'il nous a eſté poſſible, tout ce qui appartient à la culture & labour de la terre, cōme iardins, prez, terres à grains & vignes: maintenant eſt beſoin, ſuiuant l'ordre cy deuāt propoſé, que parlions de la Garenne, des bois & haute fuſtaye, parc aux beſtes ſauuages, haironniere, & de la chaſſe.

Le proffit de la gareenne. Nous commencerons donc à deſcrire la garenne, delaquelle le proffit n'eſt moindre que de la poullaille, pigeons, & autres beſtails qui ſont nourris en la maiſon Ruſtique, principalement quant à la vente des connins, que le bon meſnager peut faire tous les ans, qui peut eſtre quelques annees de quatre vingts à cent douzaines, outre ceux que le pere de famille a touſiours, tant pour la reſerue de ſon viure, que pour faire preſent à ſes amis.

Et n'y a ſi grand ſoin à la garenne qu'au gouuernement des autres beſtails: car il ne faut aux connins gouuerneur ſpecial, qui ait ſoin aſſidu de les loger, traitter, tenir nettement, guerir quand ils ſont malades, & penſer de leur nourriture, par ce que d'eux-meſmes ſe baſtiſſent terrier & petites foſſettes pour leur couuerture & repos, & ne veulent autre paſture que celle que la terre de ſon bon gré, ſans autre culture, leur produit.

Donc pour la commodité de la maiſon champeſtre, faudra dreſſer vne garenne au lieu cy deuant declaré, à ſauoir entre les terres à grains, vignes, & bois de haute fuſtaye: ſi d'auanture n'y a cōmodité de quelques bois taillis, pres la maiſon où le connin ſe puiſſe de ſoy-meſme renger, & faire ſa demeure: toutesfois, par ce que la chaſſe du connin, qui ſe retire és bois taillis, eſt quelque peu plus difficile que de celuy de garenne, & que le connin du bois taillis, n'eſt en ſi grand nombre que celuy de

garenne

garenne, à raison principalement des regnards, loups, & autres bestes champestres, ausquelles est le plus souuent proye pour estre deuoré: pour plus grande aisance & proffit, vaudra mieux bastir à part vne garenne.

Faudra donc pour le bastiment d'icelle, faire reserue de cinq ou six arpents de terre argilleuse, poudreuse ou sablonneuse, non grasse, forte, ny espesse: en lieu haut & exposé au soleil, non marescageux ny aquatique: car, auec ce que le connin hait sur tout l'humidité & le froid, encore pour la commodité de ses terriers, a-il besoin d'estre en lieu où il puisse fouiller à son aise, pour se bastir loge & couuerture.

Ce lieu sera enuironné, en forme de parc, de murailles moyennement hautes, pour empescher les regnards, loups, & autres bestes sauuages, de faire tort & mener guerre à ce petit bestail: dans ce parc faudra plãter force ronciers, meuriers, & pruniers sauuages, fraisieres, pinastres, frãboisiers, genests, groseliers, meurtes, & grand nombre de geneures, car le connin ayme sur tout la graine de geneure: & quant aux herbes, faudra semer (si d'auenture le terroir n'en produit aucunes de soy-mesme) force laisserons, seneçon, chicoree, choux, laictues, esclaire, targon, chardon, nauets, pois ciches, & autres semblables, pour la nourriture de ces petites bestes.

N'ayez soucy de faire passer ruisseau, ou approprier cõduit portant eau, pour leur boire, car ce bestail hait sur tout l'humidité.

N'ayez soucy de luy preparer autre loge que la taniere que luy-mesme se bastira.

Qu'il faut faire vn clappier pour peupler la garenne. Chap. 2.

OR ce n'est assez d'auoir bien basty & accoustré le parc de la garenne, & de l'auoir munie de tout ce qui est necessaire pour l'entretiẽ & nourriture des conins, mais il faut peupler: car, nõ plus q̃ les terres labourables ne portẽt fruict aucun, sans estre rẽplies de semence, ny la vigne raisins, sans estre diligẽment plãtee & cultiuee, aussi ne pẽse pas q̃ ta garẽne, tãt soit-elle proprement accoustree, puisse engendrer & nourrir des connis, si premierement tu n'y en mets. Donc pour la peupler, sera besoin de faire vn clappier, où tu pourras nourrir quelques masles & femelles,

qui feront des petits tous les mois : car d'en achepter, seroient trop grands frais & despens pour le fermier ou pere de famille: veu qu'aussi il aduient souuentesfois, qu'apres en auoir beaucoup vendu aux viuandiers, ou par ce que les regnards en ont mangé grande quãtité, la garenne demeure du tout denuee de connins, & par-ainsi la faut repeupler: il vaut donc mieux, pour plus grande commodité & moindre despense, qu'en quelque coing de ta cour, ou de ton iardin potager, tu faces vn clappier qui soit quarré, assez estroit, & enclos d'ais, ou de murailles plastrees: vray est que seroit bien le meilleur de l'accommoder en la garenne, car les petits pourroient plus commodement du clappier entrer en la garenne, par vn costé du clappier, qui seroit entrelassé de lattes, & auroit petits entredeux, par où les petits connins pourroient passer & repasser vers leurs meres.

Soit donc que le clappier soit basty en la garenne, ou ailleurs, faudra y esleuer quelques petites loges, pauees d'ais, qui contiendront tanieres semblables aux terriers, separez l'vn d'auec l'autre, pour la retraite des connins : & en ce lieu sera assez mettre vn masle pour huit ou dix femelles: & ce pendant, tenir tousiours le masle enfermé en sa taniere, de crainte qu'il ne face tort aux petits: car le connin masle (contre le naturel de tous autres masles) deuore ses petits : bien est vray, que quand lon verra que la femelle aura fait ses petits, faudra incontinent la mettre en vne autre taniere auec le masle, pour les accoupler: car c'est vne chose asseuree, qu'aussi tost que la femelle est vuide & deliuree de ses petits, aussi tost elle est pleine, de sorte que tous les mois de l'an elle fait des petits : mesme estant pleine, elle ne laisse à endurer le masle, & conceuoir autre portee qu'elle rend par apres en son temps. Et telle fecondité de connins a esté tant admirable à plusieurs, que d'aucuns ont pensé assez legierement, que le masle connin conceuoit & engendroit de petits, aussi bien que la femelle : ce qui est faulx & du tout aliené des faicts & generations de nature, qui a destiné la femelle entre les bestes pour conceuoir & engendrer, non pas le masle.

Dés que les petits connins seront deuenus grands, & pourront se passer de la mere, faudra les porter en la garenne, pour la peupler, & les faire deuenir sauuages : autrement si les tenez enclos & enfermez au clappier auec leur mere, ils s'appriuoiseront & demeureront tousiours comme endormis & pesants, tels que sont les connins de clappier: ains auront la chair plus crasse, & moins plaisante.

Il se faut toutesfois donner de garde de mettre en la garenne les

ne les grands connins de clappier, tant masle que femelle : car par ce qu'ils n'ont eu liberté de courir, comme ceux de garenne, & n'ont apprins de se sauuer des assaux & incursions des regnards & autres bestes sauuages, incontinent seroient deuorez : & pource, les vaut mieux laisser en leur clappier accoustumé.

La nourriture des connins de clappier, sont choux, laictues, senesson, esclaire, chicoree, lasseron, targon, chardon, pois ciches, auoine, orge & son, meslez ensemble, & autres semblables choses qu'auons mentionnees cy deuant.

En d'aucuns pays on les nourrist de sang humain, que lon amasse des saignees que lon fait aux malades : mais telle nourriture ne vaut rien, & rend la chair des connins fade à manger, & fort dangereuse pour la santé.

Quel traittement demande le connin de garenne. Chap. 3.

ENCORE que le clappier soit beaucoup necessaire pour peupler & repeupler la garenne, (comme auons dit) toutesfois à vn besoin lon se pourra passer de clappier, & sans autre despense, se contenter de mettre en la garenne certain nombre de connis, tant masles que femelles, pour en auoir des petits : vray est qu'ils ne sont tant feconds, ny tant fertiles à porter, & que la garenne n'en sera si tost peuplee ou repeuplee, par ce que ceux qui ont accoustumé la garenne, sont plus sauuages & estranges, & moins souuent les masles se rencontrent & s'accouplent auec les femelles : d'où aduient que les femelles de la garenne portent seulement trois ou quatre fois l'an, & celles du clappier par chacun mois : quoy qu'en soit, si tu trouues plus grande commodité de peupler ainsi ta garenne, il suffira que pour quatre douzaines de femelles tu y mettes six masles, & faces plus grand cas des femelles que de masles, s'il aduient que tu vueilles faire quelque prinse de connins.

La pasture d'iceux ne sera autre que celle qu'auons mentionnee cy deuant : toutesfois outre ceste pasture, si tu voids qu'en la garenne il y ait grand nombre de connins, à fin de leur donner suffisante nourriture, & moyen de s'engraisser d'auantage, sera fort bon de semer en la garenne vn arpent ou deux d'orge ou d'auoine, non pas pour en recueillir autre fruict, sinon ce qui pourra rester apres leur pasture. Sur tout faut les nourrir de bonne pasture : par ce que leur chair, comme aussi celle de perdrix re-

tient l'odeur & goust de leur mangeaille: à sçauoir le goust de geneure, si leur garenne est pleine de geneure, & ainsi semblablement des autres.

Si tu voids quelque taniere de connin estouppee de foin, ou de paille, ou d'autre semblable chose, ne la destouppe pas, mais sois content de l'obseruer seulement, & coniecturer que là dedãs sont des petits, que la mere nourrit: car la femelle a ceste coustume, que dés qu'elle a fait ses petits, soit en clappier ou en garenne, elle ferme & estouppe sa taniere auec foin, foirre, ou autres herbes qu'elle peut amasser, à fin que le masle connin ne se puisse apperceuoir de ses petits & n'entre en sa taniere, en laquelle s'il edtroit mangeroit tous les petits : dequoy la femelle asseuree, soit qu'elle demeure en sa taniere, ou qu'elle en sorte pour aller paistre & cercher mangeaille à ses petits, elle estouppe son terrier: & s'il aduient qu'à son retour elle trouue l'entree de sa taniere tant soit peu destouppee, elle mesme incontinent tue ses petits, ayant opinion que le masle connin y soit entré. C'est pourquoy les bons chasseurs ne mettent iamais le furon dans vn terrier, duquel ils voyent l'entree estouppee, pour crainte de fascher la mere, & l'induire à tuer ses petits; vray est qu'elle ne tient tousiours sa taniere fermee, mais alors qu'elle cognoist que ses petits sont agrandis, & deuenus assez forts pour cercher pasture, & courir auec les autres, commence à faire quelque petit trou, pour dõner issue & passage à ses petits.

Au surplus ne faut penser que iamais le connin, tant masle que femelle, oublie son terrier, tant en soit-il esloingné: car encores que lon die que les connins n'ont aucune memoire, toutesfois sont tousiours souuenants de leur taniere, tant soient ils esgarez & esloingnez d'icelle. C'est pourquoy aussi lõ dit vulgairemẽt, que le bon & franc connin meurt tousiours en son terrier.

Bon connin meurt tousiours en son terrier.

Faut aussi penser que le connin a de son naturel vne crainte du regnard, comme la brebis du loup, qui est cause outre son naturel sauuage & estrange, que quand il sort de sa taniere, ne s'amuse qu'à courir, & ne pense à rencontrer la taniere des autres, ny mesme de la femelle pour manger les petits : car encore qu'il soit souuenant de son terrier, toutesfois ne s'aduise ny prend garde à celuy d'autruy: aussi la femelle, pour luy oster toute occasiõ d'y prendre garde a coustume d'estoupper l'entree de sa taniere, comme auons dict.

Quelle

Quelle difference il y a entre le connin de garenne & de clappier. Chap 4.

LE connin de garenne a le poil plus roux & moins espais, le corps plus agile & moins gros, plus esueillé & plus sauuage, la chair plus plaisante & moins melâcholique que celuy de clappier: car celuy de clappier, par ce qu'il n'a liberté de courir, ne fait grand exercice, ains est plus priué, plus gros, plus touffu, plus pesant, plus endormy, & moins gaillard: aussi s'il aduient par cas fortuit qu'il entre en la garenne auec les sauuages, incontinēt est deuoré des regnards & autres bestes ennemies des connins, n'ayāt accoustumé les assaux & incursions de telles bestes. Quant au reste tous deux valent mieux au manger encor ieunes & petits que plus grands. Leur ceruelle est bonne pour appaiser la douleur qu'endurent les petits enfans aux dents qui leur croissent nouuellemēt: toutesfois ceux qui veulent contregarder leur memoire ne doiuent manger que le moins qu'ils pourront de ceste ceruelle, d'autant qu'elle apporte obliuion. La graisse du connin est plus recommandable que nulle autre partie de luy, par ce qu'elle est sur tous autres remedes propre à faire liniment aux reins qui sont affligez de grauelle ou de calcul.

Proffit & singularité du connin.

Calcul.

Grauelle.

Que le terroir est à considerer auant que planter le bois Chap. 5.

POVR dresser & faire plante nouuelle de bois, faut cognoistre la terre en laquele lon veut planter aucune chose, & sçauoir si elle est grasse ou maigre, si en icelle y a profondeur de terre raisonnable, & aussi si elle est point subiette aux eaux, pource qu'il y a des natures d'arbres qui aiment l'eau comme fait l'aulne, & autres arbres de sa nature: & selon la nature & proprieté de la terre se faut accommoder, & luy donner à rapporter ce dont elle peut faire son proffit, & donner plairsir à son maistre.

Aulne.

Que le chesne, chastaignier & orme, sont les plus nobles arbres des bois. Chap. 6.

FAut presupposer auant toute chose que la terre soit bonne, comme il est requis: faut entendre pareillement que

Chesne. Chastaignier. deux des plus nobles arbres, & estimez à valeur d'argent, sont le chesne & le chastaignier, pour deux raisons principales : pour ce qu'ils portent fruict tel qu'en famine lon en peut faire du pain, mixtionné de quelque peu d'orge ou auoine: l'autre pour ce qu'il n'est point de nature d'arbre si bonne en marrain, que sont lesdits chesne & chastaignier, chacun en sa qualité.

Orme. Orme sterile. La troisiesme nature d'arbre excellent est l'orme: & combien qu'il soit le moindre des trois, tant pour ce qu'il ne porte fruict aucun, qu'au moyen de ce que la fueille n'en est plaisante au pris de la fueille du chesne & chastaignier : toutesfois ledit arbre est requis, mesmement qu'il se peut tester comme vn saulx, & de quatre ans en quatre ans coupper, pour faire eschalats & fagottages: Chastaignier. mais le chastaignier est trop meilleur, plus net, & portant meilleur fruict qu'autres arbres de sa nature : & ne luy faut point si bonne terre, ne si grasse comme au chesne, & si sur luy ne s'assient les chenilles & autres vermines, comme sur le chesne & orme : & Hannetons de trois ans en trois ans. d'auantage, quand les hannetons viennent, qui est de trois ans en trois ans, comme i'ay veu, ne mangent la fueille du chastaignier, partant qu'ils trouuent de la fueille du chesne : car ladite annee de hannetõs retarde plus d'vn an vn bois : & outre le chastaignier vient plus en vn an que le chesne en deux.

Bien est vray que l'orme vient facilement & plantureusement, depuis qu'il a prins sa terre. Et qui voudroit, pour la diuersité, mesler autre sorte de natures d'arbres parmy les autres, comme cherme, haistre, tremble, & autre maniere de bois, faire le pourroit-on, mais le plus que lon peut faire des chesnes & chastaigniers, est le meilleur.

L'assiette & disposition du bois de haute fustaye. Chap. 7.

QVI auroit vn beau carré de huit à dix arpents de terre, & que lon le vousist faire dés la premiere annee resplendir, & luy donner quelque forme & grace de bois, auec esperance de plaisir d'iceluy au temps aduenir, le faudroit dés la premiere annee clore de murailles, ou de si bons fossez plantez de hayes viues, que le bestail n'y peut entrer : & si ledit carré estoit clos de fossez, ie diray volontiers vne autre fois mon opinion de la forme que lon doit faire & planter lesdits fossez.

Quatre costez au bois. Or presupposé que ladite closture soit faite de muraille, & qu'audit carré ait quatre costez, c'est à sçauoir, deux longueurs & deux

& deux largeurs, mon aduis est que tous lesdits costez du murail le soient reuestus de verdure, & de quatre sortes d'arbres, & de six pieds d'espesseur & largeur, pource que nature s'esiouit de diuersité: à fin que lon ne voye point les murailles, & que lon puisse cheminer entre deux verdures.

Lesdits reuestements se feront au gré du seigneur, comme l'vn des costez, s'il luy plaist, mesme le costé de Midy, de coudres & aubespines blanches: pource que ce sont les premieres fueilles sortans en la prime saison, & où le rossignol fait son nid. Vn autre des costez, d'espine-vinette, qui est belle, & si sert à beaucoup de choses, & s'eslargit quand elle trouue bonne terre. Le troisieme desdits costez, ou le soleil leuant frappe, le planter d'osier franc, qui sert en mesnage, & si est beau à voir. Et le quatrieme d'iceux costez, de sauuageons de poirier, auec quelques aubespines plantees de quatre pieds en quatre pieds, en tous sens, qui sont plus verds que toutes autres sortes d'arbres, & seruiront pour y faire plusieurs belles entes & quantité de grosses nefles.

Les allees d'alentour dudit bois doiuent auoir douze pieds de large, & sur les riuages de toutes lesdites allees tant de ce qui est du costé de la muraille, que de l'autre, lon y doit planter des ormeaux de quatre toises en quatre toises, couppez à teste, de sept pieds de haut ou enuiron, pour donner forme ausdites allees: par ce qu'en se pourmenant au plus beau lieu du monde, si lon n'y trouue quelque douceur, on se fasche: pour ceste cause, s'il plaist au seigneur faire planter au long desdites allees quelques arbres fruictiers, mesmement à noyau, & de toutes les saisons de l'an, faire le pourra. Allees.

Plus, semble que lon doit faire planter tous lesdits arbres de quatre pieds en quatre pieds, & à la ligne en tous sens, tant pour le plaisir du regard de l'œil, qu'aussi que lon veut quelques fois faire des allees dedans le bois: & quand lon trouue les allignemens droits, il est plus facile de les faire. Arbres fruictiers.

La maniere de planter les arbres du bois de haute fustaye. Chap. 8.

ET pour bien planter lesdits arbres, faut faire dés à present des fosses, en forme de rayon, comme à planter vignes, esquelles ils doiuent estre plantez, à fin que la terre se nourrisse en l'air, & qu'elle s'engraisse des pluies & neiges qui tomberont du-

sant l'hyuer sur icelles, iusques à la fin de Decembre, ou au commencement de Ianuier.

Et ne faut point faire les fosses que de deux pieds de profond, mais bien labourer le fond, en mettant la bonne terre sur vn costé des rayons, & celle qui vaut moins sur l'autre, non pas la ietter au long, à fin que si le fond estoit mauuais, ou par trop profond, lon puisse ietter dans le rayon de la bonne terre qui sera sur le bord, à fin que les racines de l'arbre n'aillent cercher ce mauuais fond, au lieu de l'estendre en largeur : & faut ainsi laisser les fosses & rayons tout le long de l'hyuer, pour receuoir l'eau du ciel quand elle vient: & pour la largeur des fosses, faut qu'vn baston de trois pieds tourne tout à l'entour dedans.

Tẽps à planter les arbres.

Faut planter lesdits arbres au mois de Decembre, s'il est possible, & que le temps soit gracieux, comme quand il ne gele point: car la grande gelee y est fort contraire.

Plante de chesne & de chastaignier

Faut plustost planter arbres venus, que semence de gland ou chastaignes, pour ce qu'il faut vn grand soin à faire venir ladite semence : & quant à icelle semence, celle de la chastaigne vient plustost que celle du gland : & quand on voudroit semer, il doit estre fait de pied à pied, pour le plus loing, & à la fin des grandes gelees : pour ce que durant icelless gelees, les mulots mangent les chastaignes dans terres.

Quant au planter d'arbres desia venus, les faut arracher auec le plus de racines qu'il sera possible: & quand ils seront arrachez, s'il y a racines rompuës, les coupper: & celles qui ne seront point rompuës, les coupper par les bouts, pour les rafreschir, la longueur de trois ou quatre doigts, plus ou moins, ainsi que les racines le pourront porter. Et faut choisir vn ieune plant, qui ait l'escorce nette & vifue, non abougrie ou moussuë, racine nette & bonne, la tige droitte & longue, sans cicatrice ou froissure: & auant le planter, sera bon de ietter dans le rayon de la bonne terre, qui est sur le bord dudit rayon, enuiron vn doigt ou deux de hauteur, & là dessus mettre l'arbre que lon veut planter, puis couurir de terre lesdites racines, & les fouller doucement auec la main, à fin qu'elles n'ayent air, & en remplissant lesdits rayons faut qu'ils ayent pente de terre d'vn costé & d'autre, en forme de gouttiere, à fin que s'il pleut, la pluie & humidité se coule plus aisement.

Et à fin que les arbres plantez viennent mieux, faut coucher les racines les plus longues, tout au long du rayon, d'vn costé & d'autre : & si d'auenture il y en a des longues de tous costez, qui ne se puissent aisement coucher tout le long du rayon, il faudra

croistre

croistre vn peu le rayon à l'endroit desdites racines où il sera besoin, à fin que telle racines ne touchent à la terre ferme, mais soient enueloppees en terre mouuee.

Faut semblablement coupper par le haut de la tige tous les arbres que lon veut planter: à sçauoir, ceux que lon veut planter, pour faire haute fustaye, ou pour mettre le long des allees, à la hauteur de cinq ou six pieds hors de terre, à fin qu'ils portent plus tost monstre de bois: mais les arbres que lon veut planter bas & en taillis, il les faudra coupper à la hauteur d'vn pied & demy: car il suffist qu'ils ayent quatre pouces hors terre, & n'y a danger de entrelasser les chastaigniers auec les chesnes, sinon que lon voulsist faire tout vn bois de chesnes, & vn de chastaigniers: & quant à la grosseur desdits arbres, ie n'y mets point de difficulté, soit qu'ils soient de la grosseur d'vne chastaigne, d'vn esteuf, ou d'vne plotte, mais qu'ils soient bien & frais arrachez, & plãtez du iour qu'ils seront arrachez, ou au plus tard, le lendemain.

Le bois planté, luy faut donner deux facons en l'an, l'vne à la fin d'Auril, & l'autre à la fin de Iuillet, apres vne grosse pluie venue par vn tonnerre. Et s'il vient des chenilles en l'annee, faut chenniller ledit bois. **Deux façons au bois à planter.**

Du temps de labourer les bois. Chap. 9.

IL faut icy noter le principal pour tout arbres priuez & sauuages, est le labour donné en temps conuenable, lesquels tant plus sont labourez & cultiuez, tant plus ont accroissement & augmentation: parquoy aux ieunes plantes de toutes sortes d'arbres, tant taillis qu'à haute fustaye, le labour est fort necessaire, & mesmement les quatre premieres annees, qu'il les faut labourer entierement de deux façons par chacun an comme les vignes, c'est à sçauoir, vers la my-Auril, qu'ils commencent à ietter hors les bourgeõs, & vers la fin de Iuin: ce qui se doit faire par tẽps moitte & pluuieux, nõ pas par temps sec de vẽts, ou de chaleur, par ce que la terre mouuee ne fait que poudroyer, qui gaste le reiect, & les fait mourir: aussi que plus aisément ladite terre labouree par temps sec, enuoye la seicheresse de la terre renuersee aux racines, qui leur est fort contraire, car pour le nourrissement des plantes, il est requis humidité: & si la terre est humide, elle se renuerse sur les racines, & leur donne humeur. L'autre raison est que la terre nouuellement ouuerte, par les ouuertures fait entrer l'eau & la pluie, ou rosee, plus aisément esdites racines. **Labour necessaire aux ieunes plantes.** **Labour en temps sec n'est bon.**

Meſchantes herbes à extirper.

La principale partie du labour de tous arbres, eſt pour extirper pluſieurs meſchantes herbes, qui croiſſent en toutes terres, leſquelles ſi on les laiſſe augmenter, elles ſuccent, prennent, & emportent la ſaueur & ſubſtance de la terre, tellement qu'il n'y demeure vertu ſuffiſante pour bien nourrir les racines de l'arbre planté: cela ſe peut congnoiſtre par le labour des vignes & iardinages, qui tant plus ſont cultiuez, tāt plus apportent de fruict, de reiect & de beauté. Ainſi ſera le principal, apres auoir planté les arbres, les faire labourer en ſaiſon humide deux fois pour le moins, qui fera ietter plus grand bois, plus grand bourgeon, & proffiter au double.

Tierce façō aux arbres. Croiſſemēt de plantes, par humeur & chaleur.

Et ſi d'auenture l'eſté ſe trouuoit ſi pluuieux qu'ils fuſſent enueloppez de force herbes, ſera à la diſcretion du laboureur, s'il voit que ſes plants ne ſoient nets, leur bailler vne tierce façon, à fin que les herbes ne ſuffoquent le bourgeon, & qu'ils ne mangent la ſubſtance de la terre: car toutes plantes viennent d'humeur & de chaleur: & ſi on les laiſſe ombrer d'arbres, ils ſeront ſuffoquez, & en danger de ſe perdre.

Que le bois ſoingneuſement labouré, profite d'auantage, que celuy qui n'eſt labouré. *Chap.* 10.

IE ſçay qu'il y-a pluſieurs arbres que lon voit iournellement venir ſans ſi grand ſoin ne labour, qui prennent leur nourriſſement naturel ſans aide, & ce, ou à cauſe de la fertilité de la terre, ou de la region: toutesfois s'il en eſchappe vn, cent en meurent: & ie parle icy pour ceux qui, quand ils aurōt planté, ne veulent perdre leurs peines, & entendēt que tout, ou la pluſpart, proffite: ce que toutesfois ne ſe fera, ſinon en leur donnant le labour cōuenable, apres auoir eſté bien plantez, comme deſſus eſt eſcrit: parquoy i'ay voulu eſſayer le labour, comme l'art & ſcience le commande, & en laiſſer en deſert ſans labour: mais ie trouue que combien que celuy qui eſt en deſert, vienne quelquesfois en parfaite croiſſance, toutesfois il ne croiſt pas ſi toſt, & en meurt la pluſpart: & de celuy qui eſt bien labouré & planté, il croiſt au double, & ne s'en pert pas la dixieſme que tout ne proffite, de quelques ſortes d'arbres ſauuages que ce ſoient.

Experience de cultiuer les arbres, & nō cultiuer.

On pourroit dire que le labour eſt onereux & de couſt: mais d'autant qu'il n'eſt perpetuel, & qu'il ſuffit, par quatre ou cinq

ans au

ans au plus, continuer ledit labour, cōme vne nouuelle plante de vigne, lō trouuera que le coust en sera petit, veu qu'apres ce coust mis, il demeure à perpetuel, sans qu'il soit besoin y faire nouueau labour: car depuis que le bois a gaigné ceste hauteur, qui est plus haut que les herbes ne peuuent croistre & monter (ce qui sera en quatre ans, s'il est cultiué) il suffoque les herbes qui croissent dessous, & leur oste l'air & le soleil de son ombre, si bien qu'elles meurent, & ne peuuent donner ombre ne nuisance au bois.

Transplanter les arbres Chap. 11.

POVR mieux faire venir le plant, est aussi bien requis de transporter les arbres du terroir haut, sec, & mauuais, en autre terre plus humide & grasse, si faire se peut: par ce moyen en trouuant meilleur terroir, l'arbre reprendra plus facilemēt: & ne faut faire doute que tant plus le plant sera de bonne terre & mieux labouré, tant plustost croistra, prendra augmentation, & portera plus grād bois & fueilles larges que moindres, ainsi qu'il se void par l'experience és anciennes forests, qui sont assises és pays fertiles & gras: ou en celles qui sont en sablons & mauuaises terres: comme la Solongne, qui demeurent petits bois & auortez. Bois de Solongne.

De la forme d'esmonder, esbrancher, & nettoyer les bois. Chap. 12.

LE bois planté & labouré, comme dessus la premiere annee, seconde & tierce, ne luy faut toucher du ferrement: toutesfois vers la tierce & quarte annee, & les autres suiuātes, si on void le bois si fort planté qu'il ne proffite ou mōte si haut qu'il doit, lon pourra esmonder des petits reiets & brāchettes que lon void qui ne seruent de rien, & luy laisser trois ou quatre principales brāches ou tiges bien esmōdees, selon la discretion du laboureur, & l'esmonder vers le mois de Mars, apres les froidures passees, à fin que la gelee ne nuise au bois incisé & couppé de nouueau: & se peut esmonder iusques à la my-Auril, qu'il commence à bourgeonner: ce qu'il faut faire doucement tenant la tige de l'arbre ferme, sans esclocher les racines: lequel esmondage se peut faire tous les ans qui veut: & par ce moyen fait-on reuerdir le reiet du taillis, qui iette huict ou dix branches en haute fustaye, en coup- Esmondage d'arbres.

pant les branches qui vont de costé,&laissant trois ou quatre des plus belles branches ou tiges, venant du pied du taillis que lon veut qui monte haut & droit:&s'ils ne sont puissants pour se soustenir du tout, on leur peut aider de quelques petits eschalats ou bastons pour les soustenir.

De la sorte de semer gland pour faire venir chesnes. Chap. 13.

Arbres sauuages d'où viennent.

TOVTES sortes d'arbres sauuages viennent de plants transplantez,ayants bonnes racines, ou de branches,ou de semences,& fruicts qu'ils portent, dont ils se renouuellent.

Du plant transplanté, il en a esté assez parlé cy dessus : lequel est plus auantageux,& pour plustost & seurement venir:par ainsi peut donner plustost passe-temps à son maistre.

Columelle.

La seconde façon est de branches torses, enterrees en terre, prinses en sorte qu'ils peuuent ietter racines & reprendre, ainsi que recite bien au long Columelle:toutesfois ceste façon est tardiue à reprendre racines & à ieter : ce qui se doit faire és lieux où il ne se trouue point du plãt:parquoy ie n'en traitte point icy, d'autant qu'il est mal aisé & fort incertain,& dont on a le plaisir biẽ tard,aussi qu'en ces pays des Gaules il y a force taillis &hayes fortes, où lon recouure aisément & en grand quantité du plant de toutes sortes d'arbres sauuages.

La tierce façon est de semence, comme de semer du gland, faine,& graine estãt és fueilles des ormeaux, qui produissent pareils arbres que ceux dont ils viennent,& telles semences se peuuent semer par petits rayons faits à la serfouëtte qui ayent quatre ou cinq doigts de profond seulement, & les recouurir doucement de terre mouuee : ou à la charruë en semer, comme lon fait les febues & bleds, ou au fuzeau, qu'ils appellent vn petit baston,de la longueur de demy pied,& de la grosseur d'vn doigt ou pouce:& de trois sortes,la meilleure est de la planter ou semer le gland ou autre semence au fuzeau, de demy pied en demy pied,ou de pied en pied,en ligne droite, ou à la serfouëtte, faisant vn petit d'ouuerture en la terre,& y mettre du gland à pareille distance de demy pied en demy pied, tout le long du rayon: toutesfois il n'est pas besoin de les semer ou planter ainsi pres en tous sens,car la terre ne pourroit auoir tãt de fruict qui viendroit,& le faudroit transplanter,ou il s'auorteroit : parquoy lon

Gland à semer ou planter.

peut

peut bien laisser entre chacun rayon & plant quatre, cinq, ou six pieds de distance aux costez: & si d'auenture tout ne proffitoit, on en pourra arracher les pires & plus mal venus.

Et tout ainsi qu'il conuient labourer les taillis & grands bois, ainsi faut-il labourer les semences, non pas de pareille sorte, car la marre arracheroit la graine & gland: mais les faut serfouëtter bellement, & sarcler les herbes tout le long du rayon, où ils ont esté plantez, à fin que les herbes ne les suffoquent, & qu'ils ne les aueuglent, & leur ostent l'air & le soleil & substance de la terre, dont toute nouuelle semence & plant ont merueilleusement à faire, pour prendre racines & la vie qui est encores ieune & tendre. Par ce moyen vous verrez que le soin & labeur entour du gland & autre semence, les fait croistre & proffiter iusques à gaigner les autres plants, qui pourroient surmonter à la longue: mais s'ils demeurent en desert & sans culture, ils seront suffoquez des herbes, & la plus part se mourra: & ce qui eschappera aura peu de croissance, & demeureront comme auortez sans aide & labeur, sinon par vne grand longueur de temps, tellement que les planteurs ou semeurs n'en verront aucun plaisir, mais leurs heritiers.

Et pour toutes sortes de plantages & semences sauuages, est necessaire de fermer si bien le lieu semé ou plãté de fossez, hayes ou murailles, que nulle beste, cheual, ny autre n'y puisse entrer: aussi que le bois ne soit point manié n'esbranché par gens passans: car si le reiect est brouté & rongé, l'arbre demeure tout rabougry, & prest à se mourir.

En ceste sorte de planter gland ou chastaigne, elle se peut bien conuenablement mettre & planter entre les plants des arbres, racines qui se plantent assez loing l'vne de l'autre, tant que peut auoir de vuide entre deux plants neuf ou dix pieds, ou enuiron qu'il conuient labourer pour nourrir les arbres: & faire mourir les herbes.

Par ce moyen le gland & chastaigne, ou autre chose, planté au fuzeau, ou semé en rayõ, se laboure parmy, & y a iour suffisant entre les deux plants pour prendre croissance, iusques à ce qu'ils gaignent pareille ou semblable hauteur, à peu pres, que les arbres hauts plantez ou taillez: & ne couste rien d'auantage à labourer, d'autant qu'il faut labour entier és terres où sont lesdits plãts. Et pource que souuentesfois lon se peut trouuer en pays où il n'y a aucuns taillis, bois, buissons, ny hayes, où lon puisse recouurer du plant venant des racines, il m'a semblé bon de traitter vn peu du moyen de faire venir & croistre ledit plant de semence.

Ainsi que lon fait és arbres fruictiers & priuez des pepinieres: pour transplanter és iardins: ainsi pourra lon faire des arbres sauuages, lesquels apres qu'ils seront parcreus en suffisante grosseur & venus de semence, se pourront transenter & transplanter où lon voudra: pource en sera icy fait traitté & chapitre, par ce que le precedent traitte de la semence que lon veut mesler auec le plant, pour aider á peupler les bois, pour y estre perpetuel.

De la forme de faire venir les arbres sauuages de semences, pour apres transplanter autre part. *Chap.* 14.

IL est certain, comme dessus a esté dit, que tout arbre vient de plant, de grand fruict, ou de branche entorce: & pour ce qu'il y a aucũs lieux où lon ne peut recouurer plant aisément, lon peut faire venir ledit plant par semence, ainsi que se font les pepinieres d'arbres priuez, en labourant & fumant quelque demy arpent de bonne terre & iardinage, & le semer de la semence que portent les arbres dont lon veut auoir le plant.

C'est á sçauoir du gland, qui veut faire venir chesne: ou des chastaignes, qui veut faire venir chastaigniers: ou de la graine & semence qui croit dans les fueilles de l'orme, qui veut faire venir des ormes: il conuient semer lesdites graines ou semẽces, en terre grasse & bien fumee, fertile, & vn peu humide, assez espais: & recouurir lesdites graines de deux doigts de terre, & le fera bon arrouser puis apres, & couurir lesdites semences de paille claire, á fin que le fruict des ieunes arbres qui sortiront de la graine, ne soit mangé & rompu par les oyseaux, & quand ils commencent á croistre, on leuera la paille, sarclera lon les herbes qui viennent parmy, á la main.

Pour ceste cause il faudra faire les carreaux où se fera ladite semence, longs & estroits, á fin que facilement on puisse extirper & oster l'herbe de chacun lieu, sans marcher sur lesdits carreaux, & cueillir lesdites herbes doucement, de peur de faire dommage aux racines ieunes des arbres, & souuentesfois les faut arrouser au soir apres le soleil couché, ou au matin auant soleil leué.

Et quand ils auront trois pieds de hauteur, il les faut transplanter en autre terre, auant qu'ils prennent plus forte racine, & les mettre en distance de deux bons pieds, iusques á ce qu'il ayent grosseur competente, telle que dessus est escrit, & les labourer &.

rer & nettoyer de toutes herbes, & leur donner de l'eau par le temps de seichereiſſe. Par ainſi vous edifierez du plant de toutes ſortes,& de tous arbres ſauuages,pour tranſplanter apres en tels lieux que lon voudra: & viendront fort bien leſdits arbres tranſplantez, qui ſont pareils & d'aage & de ſorte: pour ce l'vn ne pourra nuire à l'autre.

Cecy ſe peut & doit faire és lieux où lon ne trouue aucun plãt d'arbres à ſuffiſance:toutesfois és pays couuerts de taillis & bois il s'en trouue aſſez,ſans prendre ceſte peine,ne longueur:parquoy ceſt article ſeruira és pays où il n'y a point de taillis,bois ou plãt, par les hayes & buiſſons,non en ce pays, où il s'en recouure ſouuent,& de bien bons.

Le plaiſir qui vient du bois ſauuage planté, & proffit d'iceluy. Chap. 15.

ENTRE les choſes requiſes, pour auoir vn beau lieu & parfait, Caton en ſon liure d'Agriculture dit, qu'il eſt beſoing d'auoir neuf choſes principales. Caton.

La premiere, eſt la vigne rapportant grande quantité de vin. La ſeconde, le iardin plein de petits ruiſſeaux. La tierce,la ſaulſaye & l'ozeraye. La quarte,la groſſe riuiere. La cinquieſme,le pré.La ſixieſme,la grand' campaigne.La ſeptieſme, le bois taillis.La huitieſme le buiſſon fort, & garenne. La neufieſme,la foreſt portãt gland.Or en tous ces articles lon voit que le principal c'eſt l'eau & le bois:pour ce qu'ayant l'eau, facilemẽt lon peut faire prairies, iardinages, ozerayes, & ſaulſayes le long des eaux & riuieres:& ayãt bois,l'on peut faire taillis & garenne, buiſſons & haute fuſtaye, meſmement s'il eſt eſmondé & nettoyé par le deſſous,pour le faire croiſtre:& ne luy faut laiſſer que trois ou quatre branches au plus, qui montent incontinent, d'autant que la racine eſt deschargee des autres verges eſmõdees: par ainſi la terre enuoye le nourriſſent à ces trois ou quatre branches, qu'elle euſt employé à nourrir pluſieurs brãches de taillis,& donne accroiſſement aux plus droittes & belles branches,qu'on luy a laiſſees à meurir: ainſi en peu de temps les arbres font haute fuſtaye,& portent gland. Neuf choſes requiſes à vn beau lieu.

Auſſi pareillement n'y a bois de haute fuſtaye, couppé en bonne ſaiſon, qui ne reiette taillis & buiſſon, en le bien fermant, & gardant des beſtes.

Par ce ie diray qu'en plantant bois, on a les trois choſes re-

Bois a eu soy trois cōmoditez. quises principalement à faire beau lieu, c'est à sçauoir le taillis, la haute fustaye, le buisson & garenne.

Car c'est vne mesme raison de planter l'vn & l'autre : car de l'vn on fait l'autre, comme dessus est dit: parquoy pour le plaisir, profit & beauté du lieu, il conuient planter bois.

I. Passe-temps du bois sauuage. Or le principal plaisir & passe-temps qui vient du bois sauuage, c'est que quand il est ioignant la maison & habitation champestre, qui est le lieu où il doit estre assis ou planté, il est plaisant à la veuë, car par sa verdure diuerse, il delecte merueilleusement, & recree d'vn grand contentement la veuë.

II. Le second passe-temps, c'est que le bois estant pres du logis, est tousiours plein de toutes sortes de petits oiseaux, qui chātent par l'esté & printemps tous les iours, & la plus part des nuits, comme rossignolets & autres sortes d'oyseaux, dont leur chāt est ioyeux à ouyr, & en a-on le passe-temps & l'ouye de la maison, si elle est prochaine du bois.

III. L'autre plaisir est, que dedans ledit bois y a tousiours force ramiers, piuerds, estourneaux, grues, & autres sortes d'oyseaux, qui donnent passe-temps à les voir voler, & peut-on auoir le plaisir à les prendre à petits engins, pippee, filets, tonnelles, & autres.

IIII. Le quart, c'est qu'il peut auoir dans lesdits bois, connins, lieures, escureau, & autres sortes de menues bestes, plaisantes à voir, & seruent grandement pour le viure.

V. Le cinquiesme, c'est que par temps chaud, vous pouuez estre à l'air dans ledit bois, qui vous couure & defend de l'iniure & malice du soleil, & vous donne frescheur contre le chaud: & y a verdure resiouissante, tant sur les branches que par les terres, qui garde son herbe verte, pour la frescheur des arbres, en couuerture d'iceux.

VI. Le sixiesme, c'est que par temps d'hyuer estant dans ledit bois, vous estes hors de l'iniure & force des vents, & grands froids, que rompent les bois: & estes en ce lieu solitaire, où vous pouuez vaquer à lire, escrire, & penser à voz affaires, sans estre distrait, ne ietter vostre veuë par grand pays eslongné, d'autant que la veuë ne peut transpercer le bois ou buissons.

Proffit du bois. Outre le plaisir, il en suruient beaucoup de proffit, tant pour la nourriture du bestail, qui est l'ombre, & trouue-lon l'herbe à commandement en tout temps: que pour le gland, faines, chastaignes & autres fruicts que portent les arbres, qui seruent à nourriture des pourceaux & autre bestail fort necessaire, auec ce que lon peut par annees faire couppes & taillis, pour faire fagots,

gots, bois de chauffage, pieux à accoustrer iardins & clostures, & faire bastons à porter les vignes: & s'il y a taillis, chastaigniers, ou couldroyes, on s'en peut aider, outre les choses dessusdites, à faire cercles & vaisseaux à vin : tellement que ledit bois ne sera seulement de plaisir, mais aussi de proffit, qui l'y veut faire seruir.

Par ce moyen ne faut penser que la terre qui est cultiuuee en bois, soit de moindre proffit que les autres, qui sont en bleds & vignes.

Vtilité de la terre cultiuee en bois.

Bien est vray que le proffit & commandement en est plus long & difficile que des vignes & des bleds, mais la recompense en est double sur la fin: car la premiere despense faite, nature produit le bois & les taillis sans aide d'homme, n'aucun labeur, qui n'est point és bleds & vignes, qui ne rapportẽt rien sans le labeur continuel. Parquoy la terre en faine & bois, fera bien autant de proffit que les autres, & rendra vne maison commune, qui ne peut estre aucunement habitee sans le bois.

I'ay bien voulu icy declarer & deduire briefuement le plaisir & proffit que vient du bois, à fin que ceux qui en prennent la peine, ne pensent auoir perdu leur temps & l'argent qu'ils y mettent, & qu'ils ne s'esbahissent du premier coup du trauail & longue attente, veu que par apres le plaisir & proffit leur demeure sans coust, à eux, & à leur posterité.

Parquoy ie conseille & suis d'aduis que le bon mesnager & pere de famille, entende à tel plantage de bois de bonne heure, pour en auoir le passe-temps plustost, & qu'il approche son bois le plus pres qu'il se peut faire, des loges & maisons qu'il veut habiter, pour en auoir le plaisir & proffit: car pour le moins tel bois pourra seruir à rompre quelque mauuais vent & impetueux, nuisant au logis, s'il est bien assis selon qu'il conuient, & que lon pourra le bien disposer.

Traitté de la nature, proprieté & difference des arbres sauuages, & quel terroir ils demandent. Chap. 16.

PVIS que cy dessus a esté traitté du temps, de la façon & maniere de planter tous arbres sauuages, & rendre en telle culture, qu'ils puissent aisément & en peu de temps prendre augmentation, il m'a semblé estre necessaire d'escrire quelque mot de la nature & sorte des arbres, qui se plantent & trouuent ordi-

naturellement és bois & forests de la Gaule : & declarer brefuement quelle terre ils demandent, en quelle terre ils prennent plus grãd & proffitable accroissement, à fin que les planteurs ne soient frustrez de leurs peines, & que ce qui requiert le terroir sec & chaud, ne soit mis en terroir humide & bas : aussi que les arbres qui demandent l'humeur & pays bas, ne soient mis en montaignes & pays secs, qui est souuentesfois cause que les plãteurs soient frũstrez de leur intention, & que le plant estant en terroir à luy contraire, ne vient à proffit : pour ceste cause i'en diray icy quelque mot, non pas en intention de descrire & determiner toutes les natures, vertus & proprietez des arbres, ny aussi de parler de chacune espece, mais seulement de descrire & declarer les lieux & terrois où ils proffitent le mieux, & où ils ont plus grãd accroissement: aussi pour donner à cognoistre la diuersité qu'il y a entre les arbres d'vne mesme sorte, & de mesme nom, lesquels sont plus propres à planter, & à donner plustost ombrages.

Ie sçay qu'il y a plusieurs sortes d'arbres qui croissent en Orient, Septentrion, & Midy, qui nous sont presques incongnus, & lesquels, pour la diuersité des regions, ne croissent en ce climat, desquels ie n'entends aucunement traitter, pour ce que mon entreprinse est seulement de traitter sommairement ce qui est necessaire pour le plantage des arbres communs, qui se trouuent ordinairement és forests de ce pays, non des estranges, dont la peine passeroit le plaisir : & ceux qui auront vouloir de cognoistre la science entierement de tous arbres qui croissent en toutes les parties des terres habitables, & leurs vertus, proprietez, natures, semences, pourront veoir bien amplement en Theophraste, en son quatriesme liure *De historia plantarum*, & en son troisiesme liure, où il parle notamment *De genere arborum syluestrium*. Or il deduit par le menu de la nature, force, vertu, semence, & maniere de generation de chacun arbre sauuage, tant de ceux d'Orient, Septentrion, Midy, que d'Occident. Il nous suffira seulement à present de declarer la nature de cinq ou six sortes d'arbres, qui communément croissent és pays de pardeçà, & de leurs especes, & quels terrois chacun arbre demande. Et pour commencer.

Theophraste.

Il y a deux sortes d'arbres en general, les vns que lon appelle arbres d'eau, ou aquatiques, qui de leur nature demandent seulement le riuage des eaux, prairies, & lieux bas & aquatiques: les autres demandent la terre plus ferme & solide, qui n'est point subiette aux inondations. Premierement sera traitté des arbres aquatiques.

Arbres aquatiques.

De l'aulne, peuple, saulx, & autres bois aquatiques Chap. 17.

IL y a quatre ou cinq sortes d'arbres, q̃ de leur nature croissent pres les eaux, & sans auoir grãde humidité, croissent & viennent à bien grãd' peine: & entre les autres l'aulne, qui est celuy qui demãde plus l'eau: car l'aulne de sa nature veut estre à moitié couuert d'eau, & pour le moins faut que la plusspart des racines soient dedãs, & plus bas que l'eau, autremẽt ils ne prẽdroient accroissemẽt, tellemẽt que telles natures d'arbres se doiuent planter en prairies moittes, & pres des ruisseaux passants par les prairies ou en marests: esquels lieux ont fort grand accroissement. Aulne, arbre aquatique.

Cest arbre est aisé à reprendre en lieux humides, d'autant que c'est bois blanc, qui a grand' moëlle, & iette beaucoup de bois en peu de temps, pour l'humeur des eaux dont il est nourry.

On peut planter lesdites aulnes en deux manieres, ou de branches prinses de gros aulnes, ou de racines vifues, qui sont tirees des lieux humides auec leur terre, lesquelles faut remettre en autre terre pareillement humide, & que pour le moins la moitié de ses racines vifues soit plus bas que l'eau, & par dessus couuerte d'vn doigt de terre : & ce pendant, auant que les planter, faudra coupper les branches à vn doigt de la racine, laquelle reiettera puis apres plusieurs tiges comme font les couldres.

Il y a autre sorte de bois d'eau, que nous appellons communement par deça, bois blanc, comme peuples & autres sortes de bois qui croissent ioingnant les eaux, & sur les fossez, & fontaines & ruisseaux, dont ils vsent fort en Italie le long des riuieres, canaux, & conduits d'eaux, qu'ils conduisent par leurs terres. Lesquels se peuuent planter facilement aussi le long des eaux & ruisseaux de ieunes racines, plus aisément & proffitablement: ou qui n'en peut recouurer, de beaux & puissants plantaux, comme il se fait des saulx. Bois blanc.

L'autre sorte de bois aquatique est le saulx, qui comme voyõs par experience, ne proffite pas fort bien, si ce n'est en pays aquatique & ioingnãt des eaux: & ce plantage de saulx se fait cõmunément par plantaux qui se font des branches des saulx, qui doiuẽt estre de bonne grosseur & puissance, comme de la grosseur d'vne poignee: car d'autant qu'ils auront meilleure puissance, & plus de grosseur, ils reietteront d'auantage & plus puissamment. Saulx.

Cest arbre est fort different à l'aulne, car l'aulne veut auoir la racine toute dans l'eau, & le saulx veut estre plus esleué, & iettes

ſa racine ſur la terre moitte & humide, qui ſoit ioingnant à l'eau, ſans auoir les racines totalement dans l'eau : auſsi lon void que les ſaulx qui ſont ſur les chauſſees, leuees & foſſez ioingnant les eaux, deſquels la racine ne va que iuſques au riuage de l'eau, ſont plus beaux, plus hauts, & plus plantureux, que ceux qui viennent és prez aquatiques, par ce qu'ils ont la racine moitte dedans l'eau ordinairement.

Ie ne dy pas qu'en lieux hauts on ne puiſſe faire venir ſaulx, aulnes, peuples, & bois blancs & aquatiques : toutesfois leur naturel eſt d'eſtre ioingnant les eaux, & y proffitent grandement, & s'ils ſont plantez en lieux hauts, & loin des eaux, ils ſont mal aiſez à entretenir, & rapportent peu de croiſſance: & reietteront plus de bois vn cent de tels arbres plantez en pays aquatiques à leur gré, que ne feront vn millier en pays ſec, quelque diligence ne culture que lon y puiſſe faire, & defineröt beaucoup pluſtoſt.

Ie dy cecy, pour ce qu'il eſt aiſé d'en faire venir, & cultiuer en lieu haut, en les arrouſant, & faiſant donner labeur conuenable, qui toutesfois eſt de grand couſt, & lequel, s'il eſt diſcontinué, les arbres ſe perdent: mais en les plantant en lieu propre & aquatique ſelon leur nature, ils proffiteront ſans artifice d'homme : toutesfois pource que les premieres annees, qu'ils ſont plantez, ils ont grandement affaire à ietter & nourrir leurs racines & le bois qui eſt creu au deſſus de la tige, le meilleur eſt, faire eſmonder tous les plantaux, pour la premiere annee, à fin que plus aiſement ils puiſſent nourrir leurs racines: auſsi que le vent qui donne dedans le reiet n'esbranſle les autres, qui eſt cauſe ſouuent de les faire mourir, quelque bien plantez qu'ils ſoient.

Ie ſçay qu'il n'eſt touſiours beſoin de faire telle diligence (principalement ceux qui plantent conuenablement) en les plantant ou piquant. Toutesfois, ie parle icy pour ceux qui veulent faire allees couuertes pour ombre, & pourmenoirs, qu'ils entendent faire proffiter grandement, & augmenter en peu de temps: ce qu'ils feront en plantant en rayon, ſans qu'il s'en perde. Et pour la peine & labeur, vous en aurez le paſſe-temps & le plaiſir pluſtoſt & plus grand.

Premier plã-tage ſoit bõ & ſeur.

Auec ce faut noter qu'en tous plantages il faut ſi bien planter, qu'il ne ſoit beſoin y retourner: car s'il en meurt aucuns, il eſt fort mal-aiſé en replanter au lieu des morts, au moins qui proffitent, à cauſe que l'ombre des premiers venus fait mourir les autres: & les plus puiſſants & anciens oppriment les plus foibles & les font demeurer deſſous & auorter. Ainſi il conuient bien planter

ter premier, & y mettre peine d'auantage, pour ce que c'est chose qui ne se peut reparer aisément.

Le tẽps de planter des saulx, aulnes, peuples, & autres bois, est tousiours troué le meilleur en Feurier, au cõmencement ou à la fin de Ianuier, que les grãdes froidures sont rõpues, qui endõmagent souuent le plant de nouueau planté cõme est dit cy deuant. Temps à plãter saulx, aulnes, &c.

Des fresnes, erables, & ormes. Chap. 18.

LES fresnes de leur nature demandent le pays bas & aquatique, & y viennent en plus grand' abondance qu'és pays hauts: parquoy communément se doiuent planter és pays bas & aquatiques, non pas tant que les saulx, peuples & aulnes. Toutesfois encore se peuuent-ils planter en lieux moyens, & y viennent bien les ormes. Fresnes.

Leur propre nature est d'estre en vallees humides, où ils proffitent grandemẽt, & viennent à grand' hauteur, droiteur, & grand' beauté de bois. Toutesfois c'est vn bois commun qui se peut planter en toutes sortes de terroirs, combien qu'és terroirs gras & humides ils proffitẽt beaucoup mieux qu'en terres moyennes, mais ils craignent fort les terroirs secs, aspres, rudes, & sablons, s'ils ne sont meslez d'humidité. Ormes.

Or des ormes il y en a de trois sortes: l'vne est de celles qui ont la fueille petite, & la tige noire: la deuxiesme a la fueille large, & la tige assez blanche: la troisiesme, de ceux qui ont la fueille fort large, verte & belle, & la tige quasi toute blanche: & les deux dernieres sortes, ce sont celles qu'il faut choisir pour planter: car ils ont plus grande croissance, & proffitent mieux, outre ce qu'ils sont plus beaux, iettent plus de bois, & plus de couuerture. Ormes de trois sortes.

De ces trois sortes, il y a les masles & femelles: nous appellons des femelles ceux qui portent plus de fruict, & plus grosse semence: les masles: ceux qui sont moindres, & portent leur fruict de semence au milieu des fueilles, tellement qu'il semble qu'il ne portent point de fruict ny semence. Et pour ceste cause y a plusieurs auteurs en l'Agriculture, qui ont affermé que ledit arbre ne portoit point de semence, & qu'il venoit de plant ou de reiect, de laquelle opinion a esté Tremellius. Toutesfois, il est certain que chacune fueille porte fruit enfermé au milieu de la fueille de l'arbre duquel vient l'orme quand il est semé conuenablement. Ceste opinion tient Columelle, & l'experience le monstre: il fait double difference des ormes, appellant l'vne sor- Masle & femelle és ormes. Tremellius. Columelle lib. 5. chap. 5.

tes, les plus beaux, & plus hauts ormes de Gaule: l'autre sorte, ormes Italiques. Et si de ces plus beaux il s'en peut trouuer, on les doit planter, d'autant qu'ils croissent plustost, & iettent plus de bois, Theophraste & les autres aucteurs leur donnent moins de difference, selon les pays où croissent lesdits arbres. Ie les ay voulu mieux declarer, & l'espece de la fueille & du bois, pour les cognoistre plus aisément.

Theophraste.

Erables.

Auec ceste sorte d'arbre, on y peut mettre les erables, pour ce qu'ils approchent de la nature de l'orme : demandent terre pareille, grasse & humide, viennent comme les ormes, en toutes terres mouuees, iettent en peu de temps grandes brãches, & peu de verdure: cest arbre a la tige fort blanche, porte les fueilles petites, en façon de treffles, & n'accueille pas souuent vermine.

Fresne.

Le fresne est au cõtraire, qui accueille tant de vermine que souuent lon void toutes ses fueilles rongees & gastees de petits trous: de ceste sorte d'arbres, tant d'ormes, fresnes & erables, la meilleure est celle qui croist le plustost, & qui iette le plus de bois en peu de temps.

Vertus de l'orme.

Quant aux proprietez de ces trois arbres nous auons dit au troisiesme liure, chapitre des baumes, comme lon fait vn baume singulier des petits fruicts que lon trouue enfermez dans les fueilles d'vne espece d'orme. Le bois de cest arbre est bon pour faire images & tailler simulacres.

Arcs à tirer.

L'erable en ce pays nous est entre autre chose recommandable, que de ses branches lon fait arcs à tirer, à raison qu'elles sont contumaces & difficiles à fleschir.

Fresne.

Le fresne a vne vertu singuliere contre le venin des serpents, ausquels il est tant ennemy & contraire, que le serpent n'ose approcher que de loing de l'ombrage du fresne: de fait que plusieurs ont experimenté, que si lon fait comme vn cerne de fueilles ou branches de fresne, & que là dedans on mette vn serpent d'vn costé, & du feu allumé de l'autre, le serpent se iettera plustost dans le feu que de se retirer vers les fueilles de fresne: pour ceste cause, nature, comme soigneuse du bien de l'homme, fait que le fresne florist auant que les serpents & viperes sortent de leur taniere au printemps, & ne perd les fueilles en automne, auant que les serpents se soient retirez. Parquoy s'il aduient que quelque serpent ou autre beste venimeuse ait mord vn cheual, vache, ou autre bestail du fermier, il n'y a point de plus souuerain remede que de piler fueilles de fresne des plus tendres que lon pourra choisir, en exprimãt le ius, & le faire boire à la beste: puis appliquer sus la partie interessee le marc des fueilles pilees: ce remede aussi pourra seruir

Morsure de serpent.

ra seruir aux hommes qui auront receu morsure de serpent ou de vipere. L'escorce de fresne mise en decoction est singuliere pour desopiler la ratte, & attirer grande quantité d'eaux aux hydropiques, amaigrit les personnes grasses.

Des Chastaigniers. Chap. 19.

LE chastaignier est arbre fort & puissant, qui approche fort du chesne. Il est ferme & bon à bastir pour soustenir les vignes, & faire autres ouurages qui se font de chesnes, laquelle vient de la semence de la chastaigne, qui se seme de mesme façon que le gland, & vient, & iette plustost son bois, & plus vertueux, & est commun en toutes terres : mesmement il reprent bien en terres sablonneuses, ayant sur tont les lieux exposez à la chaleur du soleil : car il desire les costaux & montaignes froides, regardant Septentrion.

La semence des chastaignes se perd aucunesfois, comme celle du gland, ou par trop de seicheresse, qui ne peut germer, ou par trop d'eau, qui fait pourrir la chastaigne & glād en la terre, ou par les bestes, taulpes, mulots, & telle sorte de beste, qui mangent & endommagent la chastaigne & gland dedans terre.

Le plant du chastaignier & du chesne est pareil, & aussi le labeur: & qui le veut faire fort ietter, on les peut coupper apres les trois ou quatre ans qu'ils sont plantez, & non plustost, & au commencement du printemps, qui les fait ietter au double.

Et y a danger d'y mettre le fer, pour les coupper ou les esmonder plustost, car cela souuent les fait mourir. Et s'il suruiēt quelques branches & reiect le long de la tige à la premiere, deuxiesme & troisieme, on peut au commencement qu'ils croissent les abbatre, & rompre à la main, pendant qu'ils sont tendres & ieunes, sans y mettre le cousteau, qui est le meilleur.

Des chesnes & de leur difference, charmes, fousteaux, & semblables bois. Chap. 20.

LE chesne, c'est l'arbre de plus de fruict, & de plus grande commodité, qu'arbre qui soit en la Gaule. Par ce és anciens bois & forests lon a tousiours gardé le bois de ceste espece comme le plus necessaire & profitable.

Difference des chesnes.

Robur.
Quercus.
Ilex.

De ceste sorte d'arbres, on met trois differences, & de chacune difference, masle & femelle: combien qu'au vulgaire ils portent tous le nom du chesne, toutesfois le Latin leur donne à chacun leur propre nom, appellant l'vne sorte *Robur*, l'autre *Quercus*, l'autre *Ilex*.

Or la premiere de ces differences, c'est qu'il y a vne sorte de chesnes qui sont gros & robustes, ayãs la tige par bas fort grosse, noueuse & forte, ayant grandes racines, & estendues par la terre: & au dessus de la tige, qui est assez courte, il porte plusieurs & grã de quantité de branches grosses, estendues, & longues, qui contiennent grand pays: & pour ceste raison sont à grande distãce les vnes des autres, pour le pays qu'il faut à loger leur branchage.

Ceste sorte de bois est plus propre pour bois de chauffage que bois de bastiment, pour ce qu'il porte tige couuerte, & n'est de si grande hauteur & rondeur, & a les branches assez tortues & renuersees. De ceste sorte se voyent plusieurs forests, où les arbres sont gros & courts, & en longe distance, & fort estalez par le dessus.

L'autre sorte est, des chesnes qui ont la tige assez grosse & longue, comme de quatre à cinq bonnes toises de hauteur, & au dessus de la tige quatre ou cinq brãches assez hautes, & assez droites & ne sont espandues, ne la tige tant couuerte comme du precedent: & ceste sorte de bois est bonne pour poultres & grosses pieces de bois, qui se mettent en bastiment, aussi pour scier & mettre en fente, pour ce qu'il n'est noueux & dur comme le precedent: & de ceste sorte se voyent aussi plusieurs forests en France, qui sont plus serrees & garnies de bois, que les autres dõt ie viens de parler, à cause que les branches montent plus droit, & n'occupent pas tant de place.

L'autre sorte est, des chesnes qui ont la tige menue, fort droitte, qui monte sept ou huit toises de haut sans branches, & au bout de la hauteur de la tige porte peu de branchage, & de bois, tellement que tout le bois est en tige, & semble que le dessus soit seulement vn bouquet. Et ceste sorte de bois est fort pressee, les pieds des chesnes pres l'vn de l'autre, & se montent ensemblement en grande hauteur & droitteur, qui sont forests fort proffitables pour faire toutes sortes de bastiments, tant pour soliueaux, que toute sorte de long & moyen bois, qui sert à maisonner, & faire couuerture. Et de ceste sorte de bois, en y a plusieurs forests en ce pays.

Toutes ces trois sortes portent grande & pareille fueille, sinon que les vns les portent plus larges, les autres moyennes, & les

les autres moindres: aussi elles ont le gland, les vns plus longs & plus gros, les autres plus gros & plus courts, les autres plus menus & plus longs.

Masle & femelle és chesnes.

Teophraste.

Encores de ces trois sortes de chesnes, y a en chacune sorte les masles & femelles. Les femelles s'appellent communement, comme dit Theophraste, ceux qui portent le plus de fruict, & les plus puissants. Si ainsi est qu'il faille appeller ceux qui portent la plus grand' abondance de fruict, des femelles: par ainsi l'autre sorte des masles, sera de ceux qui rapportent le moins de fruict: quand ils rapportent fruict, ou quand ils sont steriles: on appelle steriles, les masles, & les fructueux, les femelles. Theophraste met vne autre difference d'autres qui sont steriles, dont ie ne entens escrire pour le present, pour estre bref, & remettant ceux qui le voudront veoir bien au long, à Theophraste en son tiers liure *De historia plantarum*, au tiltre *De robore*: aussi pareillement de tous les autres arbres dont ie me tairay, pour n'exceder mon premier propos.

Sterile, masle: fructueux, femelle

Toutes ces sortes de chesnes, sont de grande & longue vie, tellement qu'on leur dōne vie & duree iusques à trois cents ans: à croistre cent, en estat cent, & cent à descroistre: ce qui se peut veoir par les anciennes forests.

Vie des chesnes, cēt ans à croistre, cēt en estat, cēt à descroistre

Et d'autant que cest arbre croist tard, & meurt tard, il ne se faut point esmerueiller si l'orme, le fresne, erable, & autre bois mis en pareille & aussi bonne terre, iette plus puissamment bois que les chesnes: la cause est, que le naturel desdits arbres est de plustost croistre, & de plustost mourir: & la nature du chesne, de venir lentement, croistre longuement, & mourir tard: & ne peut on auancer la nature, comme il se peut veoir en vn cheual, qui est parfait en grandeur en cinq ans, & l'homme en vingt cinq seulement: aussi l'aage de l'vn est plus longue que de l'autre.

Cheual parfait en cinq ans, l'hōme en vingt-cinq.

Ie dy cecy pour ceux qui veulent auoir bois incontinent, car ils doiuent planter seulemēt des fresnes, ormes & erables, qui viennent puissamment, & incontinent, & iettent plus de bois en six ans, que le chesne en dix.

Aussi ceux qui veulent auoir du bois plus plaisant, plus de proffit & perpetuel, cōbien qu'ils soiēt plus tardifs, il faut plāter du chesne, des chastaignes, charmes, & fousteaux, lesquels charmes & fousteaux sont d'assez longue venue, & grande duree, & iettent assez petit reiet, comme les chesnes, tellement que ce sont arbres d'vne mesme sorte & croissance, & qu'il faut planter d'vne mesme façon, & en mesme temps comme dessus est dict.

Il est bien vray que le chesne demande la terre grasse, bonne,

Terre à chesne.

& qu'elle ne ſoit aquatique, ainſi que le charme & fouſteau: toutesfois le charme & fouſteau viendra plus aiſément en pays & terre pierreuſe, combien que quelques ſortes d'arbres que ce ſoit, tant plus ils ſont plantez en bonne terre, tant mieux viennent.

Mais il y en a qui naturellement demandent bonne terre, cõme le cheſne, ſi on veut qu'il proffite bien: s'il ſe met en moyenne, il proffite moyennement, s'il ſe met en mal-aiſe, il eſt mal-aiſé le faire proffiter, & ne fait que rabougrir: toutesfois les charmes & fouſteaux viennent en moyennes terres, & peuuent bien proffiter en terres pierreuſes.

On ouure les foſſes de bonne heure, comme cy deuant à eſté eſcrit, & ſe plantent tous leſdits arbres plus commodément ou mois de Feburier, apres l'hyuer rompu, comme touſiours a eſté dict.

Et pour ce que i'ay propoſé de proceder par abbregé, pour ne paſſer point outre mon entreprinſe, il ſuffira de ce petit memoire, renuoyant ceux qui voudront voir la ſcience au long, à tant de liures d'Agriculture, qui traittent entierement toutes les parties d'icelles, leſquelles ſont aſſez communes à vn chacun, où lon pourra voir à ſuffiſance, ce que i'ay differé de traitter pour euiter prolixité.

Vertu du cheſne.

Quãt aux vertus & proprietez des arbres deſſuſdits, le cheſne a pluſieurs choſes qui ſont fort recommandables: ſes fueilles, ſes noix qui ſont appellees noix de galles, & ſon guil qui eſt appellé guil de cheſne. Lon peut diſtiller de ſes fueilles encor tendres, & qui ne commencent qu'à ſortir, vne eau qui eſt ſinguliere pour appaiſer les defluxions du foye, pour comminuer le calcul, & pour appaiſer les fleurs blanches des femmes.

Calcul. Fleurs de femmes.

Les noix de galles deſeichees & miſes en poudre arreſtent ſoudainement toute ſorte de flux de ventre. Le guil de cheſne pris par la bouche donne vn grand allegement à ceux qui ſont tourmentez du haut mal.

Haut mal.

Le fouſteau ſert beaucoup à faire panniers & corbeilles à vendanger, encores que les anciens en feiſſent les vaiſſeaux deſquels ils ſacrifioient aux dieux. Les fueilles de fouſteau maſchees gueriſſent les fiſſures des leures, & les eroſions des genciues: le fruict de fouſteau, qui eſt appellé faine, deſeiché, & mis en cendre, meſlé és liniments, eſt de grande vertu contre le calcul & grauelle.

Fiſſures de leures. Grauelle. Calcul.

PARC

PARC AVX BESTES SAVVAGES.

L'aßiette du parc, & gouuernement des bestes sauuages y contenue. Chap 21.

AFIN que ne delaissions rien en nostre Maison rustique dequoy le pere de famille & seigneur de la mestairie ne puisse tirer proffit, & prēdre son plaisir, voulons selon la commodité du lieu, que lon face des parcs pres de la mestairie, esquels on tienne enclos lieures, cheureaux, sangliers, & semblables bestes sauuages: à fin que le maistre & seigneur du lieu se puisse quelques fois resiouir, & prendre ses esbats à voir la chasse de ses bestes: & s'il estoit besoin de faire vn banquet, qu'on trouuast de la viande aussi preste qu'en vne cuisine ou gardemāger: outre la vente que tous les ans le bon mesnager peut faire de telles bestes. Proffit du parc.

L'assiette du parc doit estre, s'il est possible, dans le bois de hauste fustaye: en lieu enclos & fermé de murailles, faites de pierres de moellon & de chaux viue, ou de briques & de mortier de terre, ou de cloisons basties de paulx de chesne. Assiette du parc.

Par ce lieu doit passer vn ruisseau, ou quelque source de fontaine, ou à faute d'eau viue & naturelle faudra approprier fosses & mares, massonnees & cimentees, pour receuoir & garder l'eau de la pluie.

Et faut qu'en ce lieu y ait à force de terres herbues, & arbres, portans fruicts: entre tous les arbres on estime beaucoup pour les bestes sauuages, les fruicts des chesnes, pōmiers, poiriers sauuages, arboisiers & d'autres semblables.

Toutesfois vn bon pere de famille ne doit estre content des biens que la terre leur donne d'elle-mesme: mais en la saison que la terre n'apporte rien, & n'y a point de pasture és forests, leur faudra donner de ce qu'on a gardé des mestiues, & nourrir d'orge, de pur froment, de feues, de marc de vin, & de tout ce qui sera à bon marché. Nourriture des bestes sauuages.

Et à fin que les bestes sauuages cognoissent qu'on leur donne à manger, faudra en auoir vne ou deux appriuoisees à la maison, & les mettre dans le parc: elles courront par tout, & amasseront les autres, & les ameneront à la pasture. Et ne faut faire seulement cela en hyuer, mais aussi quand elles seront pleines, & auront des faons & petits, pour mieux les nourrir. Parquoy lon

doit souuent aduiser s'il y en a aucunes qui ayent faonné, pour leur donner du grain.

Le sanglier enuieillist quatre ans passez.

Il ne faudra laisser enuieillir vn saglier plus de quatre, ans car il croist iusques à ce temps-la, & apres il amaigrist de vieillesse: parquoy pendant qu'il est en sa force & beauté, le faut vendre.

On peut bien garder long temps vn cerf: car il est long temps ieune, & vit longuement.

Quant est des menuës bestes, comme sont lieures, ne les faut mettre en parc fermé seulement de paulx & pallis: car attendu qu'elles sont petites, il leur est facile de passer par les barres & entredeux: & quand elles peuuent sortir & trouuer issue elles s'enfuient: leurs parcs donc doiuent estre clos de murailles, & leur nourriture de graine de farrage, de chicorees & laictues, de pois chiches, d'orge, trempez en eau du ciel: car les leuraus n'aiment gueres la graine seiche.

Quant aux connins nous en auons parlé en la garenne.

HAIRONNIERE.

L'asiette de la haironniere & gouuernement du hairon. Chap. 22

NOUS auons parlé au premier liure de quelques oiseaux estranges & sauuages, cõme paons, poulles d'Inde, faisans, & gelinotes, & disiõs estre grande curiosité de les nourrir: nous en pourrons autant dire, ou plus, du hairon: car en cest oiseau n'y a que despense, sans profit aucun: bien est vray que les princes & grands seigneurs, qui aiment la chasse, peuuẽt receuoir quelque plaisir & contentement au vol de l'espriuier, pour la prinse du hairon, mesme receuoir quelque volupté de gueule au mãger de la chair du hairon: aussi dit-on que le hairon est viande royale: mais ce plaisir couste doublement. Posons donques le cas que le pere de famille, & maistre de nostre Maison Rustique, soit prince ou grand seigneur & qu'il se delecte à toute sorte de chasse, & à richesse de geule, il se pourra faire qu'il prendra quelquesfois ses esbats au hairon, soit pour la chasse ou pour la viande: ne sera donques outre raison si nous touchons quelque petit mot de la haironniere, à fin que nous n'obmettions rien en general de tout ce que peut estre necessaire pour la beauté & perfection de nostre Maison Rustique.

Donc pour bastir vne haironniere qui apporte, non seulement plaisir, mais aussi proffit à son seigneur, faut premierement considerer que le hairon est vn oiseau iournalier, solitaire, assez fantasque, & qui ne fait sa demeure sinon en lieu où il se plaist bien fort: qui est cause qu'en tous lieux indifferemment la haironniere ne se doit poser, mais seulement au lieu & place où lon aura côiecturé que la hairon passant à commencé à faire quelque pose & assiette, comme en lieu qui luy est le plus plaisant.

Assiette de la haironniere.

Car la haironniere doit estre bastie pour deux occasions: l'vne, pour nourrir les hairons, à fin que quand il plaira au seigneur de chasser au hairon, ou faire quelque banquet magnifique & somptueux, il ait des hairons à son commandement: l'autre occasion est, pour attirer les hairons passants: car le hairon enfermé & enclos en la haironniere, appelle les passants, lesquels ayants ouy la voix du hairon enfermé s'arrestent, & font leurs nids sur le tect de la haironniere, d'ou aduient que ayants fait leurs œufs, incontinent on prend leurs pettis, pour les enclore & enfermer en la haronniere.

Deux occasions du bastiment de la haironniere

Concluons donques qu'auant que bastir la haironniere faut auoir esgard soingneux à la commodité du lieu, à sçauoir, en ce lieu le hairon s'est autresfois pleu: car si lon enferme le hairon en lieu où il ne se plaise, ne fera aucun fruict, mais mourra incontinent.

Encore faut-il que par le milieu de la haironniere passe quelque ruisseau d'eau courante, car le hairon est vn oiseau aquatique, qui se plaist & delecte aux eaux, & ne vit que d'anguilles & autres poissons semblables, vifs.

Le bastiment de la haironniere doit estre tout à iour, & fermé de lattes bien drues, & d'ais de fente, enuiron la hauteur de six toises par bas, & bien couuert par dessus, à fin que les hairons passants puissent commodément faire leurs nids sur la haironniere.

Le bastimét de la haironniere.

Leur nourriture sera d'anguilles vifues, & autres semblables poissons, aucunesfois d'entrailles, mesme de chair de loups & chiens decouppe menu: & leur faut donner à manger leur saoul, à fin de les engraisser pour la chasse, & pour les banquets, non pour en auoir engeance: car peu de hairons s'addonnent à pondre en seruitude.

Nourriture du hairon.

Ie diray en passant que si le seigneur, pour prendre son esbat au vol du hairon, prend quelque hairon en la haironniere, ne doit le voler pres de la hairóniere, mais bien loing, autremét il

Lieu pour voler le hairon.

estrãgeroit les hairons,tant passants qu'enfermez:car les passants ne voudroiẽt plus faire leur nid sur le tect de la haironniere,& les enfermez se fascheroient,&auroient crainte du semblable dãger.

Encore que le hairon soit viande royale, toutesfois d'autant qu'il est oiseau aquatique, il a la chair excrementeuse, difficile à digerer, & plus dure que nul autre oiseau de riuiere : rien n'est plus recommandable en luy, quant au manger, que la chair qui est à l'entour de sa poictrine ou estomach. Au surplus lon tient que son bec trempé quelque temps en vin, fait que le vin ait vertu d'endormir & exciter le sommeil.

Singularitez du hairon.

Faire dormir.

LA VENERIE OU LA CHASSE.

Qu'il y a trois sortes de chasse. Chap 23.

SVIVANT nostre dessein, traitterons vn petit mot de la chasse,non pas que voulions que nostre pere de famille s'addõne à la chasse autrement, sinon pour prendre quelquesfois ses esbats, encore en temps de relais & de vacation, au lieu de dormir,ou de retarder en sa maison.

Trois sortes de chass.

Or il y a trois sortes de chasse, l'vne aux poissons, l'autre eux oiseaux,la tierce aux bestes à quatre pieds,quels sont, cerfs,chevreaux,sangliers lieures.

En toutes les trois sortes se pourra exercer le seigneur de nostre Maison Rustique, mais principalement à la chasse des bestes à quatre pieds : car la premiere appartient aux seruiteurs du fermier,qui aux iours de festes se doiuẽt amuser à pescher poissons à la ligne,ou au manequin,à fin qu'ils ayent quelque surcroist de viande pour leur reciner ou soupper:la chasse aux oiseau est aucunement delectable, toutesfois si nous voulons croire Platon, plustost seruile que liberale : la chasse aux bestes à quatre pieds, cõme honneste exercice,a esté receuë de tous tẽps, & permise selon les loixprincipalement celle qui n'est point nocturne, & qui s'entreprend non par oisiueté & contemnement de labeur, mais pour acquerir vne plus grande prõptitude,agilité,alacrité,& force de corps : quoy qu'en soit, le maistre de noste Maison Rustique,principalement s'il est grand seigneur,pourra s'exercer quelquesfois, & prendre ses esbats à la chasse, apres auoir donné ordre à toutes ses affaires,tãt de ville,que de sa maison champestre.

Le proffit de la chasse aux bestes à quatre pieds.

La

LA CHASSE OV VENERIE DV CERF.

Quels chiens sont bons pour la chasse. Chap. 24.

LA chasse des bestes à quatre pieds, comme cerfs, sanglier, cheureul, lieure, se fait principalemẽt auec chiens, cheuaux, & force de corps: aucunesfois auec les cordes & rets, & quelquesfois auec les toilles: mais ces deux façons de prẽdre les bestes sont plustost pour les fetards, pusillanimes & couards, que pour gens de faict, qui aiment la chasse, plus pour l'exercice du corps, & leur plaisir, que pour le contentement de la gueule.

Les chiens courants, qui sont dediez à la chasse, sont de quatres sortes, quant au pelage, blancs, fauues, gris, & noirs. Quatre sortes de chiẽs de chasse.

Les blancs sont les meilleurs, car ils sont de hauts nez, vistes, ardents, & qui ne laissent iamais à chasser pour chaleur qui puisse durer, sans se rompre à la foule des piqueurs, ny au bruit & cry des hommes: gardent mieux le change que nulle des autres especes de chiens, & sont de meilleure creãce: toutesfois ils veulent estre accompagnez de piqueurs, & craignent vn peu l'eau, principalement en hyuer, quand le tẽps est froid. Ceux qui sont tous blancs, sont les meilleurs, & pareillement ceux qui sont marquetez de rouge: les autres qui sont marquetez de noir & de gris, salle tirant sur le bureau, sont de peu de valeur: dont en y a aucuns suiets à auoir les pieds gras & tendres. Blancs. Chãge, c'est à dire, ruse du serf.

Les fauues les secondent, & sont de grãd cœur, d'entreprinse, & de hauts nez, gardãs biẽ le change, quasi du naturel des blãcs, excepté qu'ils n'endurent pas si bien les chaleurs, ny la foule des piqueurs: ils sont toutesfois plus vistes & plus ardẽts, & ne craignent ny les eaux, ny le froid, & courent seurement & de grande hardiesse, & ayment communément le cerf sur toutes autres bestes, & ne font cas des lieures: vray est qu'ils sont plus opiniastres, & plus mal-aisez à dresser que les blancs, & de plus grande peine & trauail. Les meilleurs chiens entre les fauues sont ceux qui ont le poil plus vif, tirans sur le rouge, & qui ont vne tache blãche au front, ou au col, pareillemẽt ceux qui sont tous fauues: mais ceux qui tirent sur le iaune, estans marquetez de Fauues.

gris ou noir, ne valent gueres : ceux qui ſont retrouſſez & herigotez, ſont bons à faire limiers. Les chiens blancs & fauues ne ſont bons que pour les Roys, princes & grans ſeigneurs, nõ pas pour les gentils hommes, par ce qu'ils ne courent qu'au cerf nõ à toutes beſtes.

Chiens gris. Les gris courent bien toutes beſtes qu'on leur voudra faire chaſſer, mais ne ſont ſi viſtes ne ſi vigoureux que les autres, principalement ceux qui ont les iambes fauues, tirantes ſur le blanc: ce neantmoins ardents & de grand cœur, ne craignans le froid, ne les eaux, courants de grand courage, & n'abandõnants iamais la beſte qu'elle ne ſoit morte : vray eſt qu'ils craignent les chaleurs, la foule des piqueurs, & le bruit des hommes, & n'ayment pas vne beſte qui ruſe & tournoye : mais en recompenſe, il eſt impoſſible de voir courir de plus viſtes & meilleurs chiẽs, principalement apres les beſtes qui tirent pays.

Chiẽs noirs. Les noirs ſont puiſſants de corſage, toutesfois ils ont les iambes baſſes & courtes, auſſi ne ſont-ils pas viſtes : combien qu'ils ſoient de hauts nez, ne craignans les eaux ny les froidures: & deſirent plus les beſtes puantes, comme ſangliers, renards & leurs ſemblables, qu'autres, par ce qu'ils ne ſe ſentent pas le cœur, ny la viſteſſe pour courir & prẽdre les beſtes legeres. Or par ce que lon dit communément, que de toute taille bon chien, il ſe peut faire que le pelage ne face pas beaucoup à la bonté du chien, & qu'en toute ſorte de pelage ſe trouuẽt de fort bõs & beaux chiẽs, pour ceſte cauſe, il faut qu'vn chien de quelque pelage qu'il ſoit pour eſtre beau & bon, ait les ſignes qui s'enſuiuent : La teſte moyẽnement groſſe, pluſtoſt lõgue que camuſe: les nazeaux gros & ouuerts : les oreilles larges & de moyenne eſpeſſeur : les reins courbez: le rable gros: les hãches groſſes & larges: la cuiſſe trouſſee: le iarret droit, bien herpé: la queuë groſſe pres des reins, & le reſte greſle iuſques au bout: le poil de deſſous le ventre, rude : la iambe groſſe: la patte du pied ſeiche, & en forme de celle d'vn regnard : les ongles gros : le derriere autant haut que le deuant. Le maſle doit eſtre court & courbé, & la lyce longue.

Les ſignes d'vn bõ chiẽ de chaſſe.

La ſignification des ſignes de bon chien de chaſſe. La ſignification de ces ſignes eſt telle : les nazeaux ouuerts, ſignifient le chien de haut nez : les reins courbez, & le iarret droit, denotent la viteſſe : la queuë groſſe pres des reins, longue & deliee au bout, ſignifie bonne force aux reins, & que le chien eſt de bonne haleine : le poil rude au deſſous du ventre, demonſtre qu'il eſt penible, ne craignant point les eaux ny le froid : la iambe groſſe, le pied de regnard, & les ongles gros, denotẽt qu'il n'a point le pied gras, & qu'il eſt fort ſur ſes membres, pour courir lon

rir longuement sans s'aggrauer.

Or par ce qu'il est fort difficile de pouuoir recouurer à son ayse tels chiẽs que sont necessaires pour la chasse, pour en auoir de beaux, sera bon d'auoir vne belle lyce, qui soit de bonne race, forte & bien proportionnee de ses membres, ayans les costez & flans grans & larges : que lon fera couurir par vn beau chien ayant les marques qu'auons cy specifiees, non en autre tẽps, s'il est possible, que sous les signes de Gemini & d'Aquarius, car les chiens qui naissent en ce temps, ne sont si subiets à la rage, & en viendra plus de masles que de femelles. Quand la lyce sera pleine & qu'elle commencera à aualler son ventre, on ne la doit pas mener à la chasse, de crainte que ses petits ne soient empeschez de proffiter, on la doit seulement laisser aller par la cour & maison, sans l'enfermer dedans le chenil, d'autant qu'elle est ennuyeuse & desgoutee. Quand les petits sont naiz, qui est la vraye saison en Mars, Apuril, & May, plustost que durant l'hyuer ou pendant les grandes chaleurs, & qu'ils commencent à veoir, faut les nourrir de laict de vache, de cheure, ou de brebis, pur & tout chaut, & ne les separer de leur mere auãt deux mois, puis les nourrir iusques à l'aage de dix mois de laictages, de pain, & de toutes sortes de potages, & à dix mois les faire nourrir au chenil comme dirons.

Lon doit nourrir les chiens courants, tous ensemble en vn chenil propre & commode, à fin qu'ils se cognoissent & entendent, par ce que ceux qui sont nourris ensemble, s'entendent & ameutent mieux que ne font les chiens amassez, & prins de diuers lieux. *Le chenil aux chiens de chasse.*

Leur nourriture sera de pain, fait de tiers froumẽt, tiers orge, & tiers seigle: d'autant qu'ainsi mixtionné, il les entretient frais & gras, & les garentit de plusieurs maladies : que s'il n'y auoit que du seigle, il les feroit trop vuider: si du froument pur, il leur rendroit le ventre par trop dur : parquoy faut mixtionner & mesler l'vn auec l'autre. On leur doit donner des carnages en temps d'hyuer, principalement à ceux qui sont maigres, & courent le cerf: mais à ceux qui courent le lieure, iamais, de crainte qu'ils ne s'acharnent aux grosses bestes, & ne facent cas des lieures, qui se mettent communément parmy le bestail priué, pour se deffaire des chiens, & lors pourroiẽt laisser aller le lieure pour courir apres le bestail priué: mais chiens qui courent le cerf, ne le feroient, par ce que le cerf est de plus grand vent & sentiment que le lieure, aussi que sa chair leur est plus friande & delicate que nulle autre. Les meilleurs carnages qu'on leur pourroit dõ- *Nourriture de chiens de chasse. Pain. Carnage.*

ner,& qui les renforciroyent le plus,ſont cheuaux,aſnes & mulets:quant aux bœufs,vaches,& leurs ſemblables, la chair leur eſt de plus aigre ſubſtance : le carnage qu'on leur donne doit eſtre premierement eſcorché,à fin qu'ils n'ayent pas la cognoiſſance de la beſte,ne de ſon poil:les bons veneurs font grand cas des potages faits de chair de brebis, de cheures, de teſte de bœuf,pour les chiens maigres,qui çourent le lieure:& faut meſler aucunesfois parmi ces potages quelque peu de ſoulfre pour les eſchauffer.

Potages.

Le chenil doit eſtre ſitué en quelque lieu bien orienté, par le milieu duquel paſſe vn ruiſſeau ou fontaine:le logis des chiẽs ſera baſty de murailles bien blanchies,& de planchers bien collez de paour que les araignes,puces,& punaiſes,& leurs ſemblables s'y engendrent. Celuy qui les gouuernera doit eſtre gracieux, fort courtois & doux,aimant les chiens de nature, qu'il les nettoye & accouſtre ſoingneuſement auecques bouchons de paille & eſpouſſettes, leur donne à manger pluſieurs petites friandiſes, & meine pourmener par les bleds vers,& par les prayries, tant pour les faire paiſtre que pour leur apprendre à croire, les faiſſant paſſer à trauers les trouppeaux des brebis,&autre beſtail priué,à fin de les y accouſtumer & faire cognoiſtre.

Maladie des chiens de chaſſe.

Pouls, puces & vermine.

Si les chiens ſont malades,faudra vſer des remedes ſuiuants, pour les pouls,puces & autres vermines, deſquels les chiens ſe chargent ſouuentesfois, principalement par les grandes chaleurs,faut les baigner,ou pour le moins lauer ou bouchonner, auec decoction faite en bonne quantité,auec dix bonnes poingnees de creſſon ſauuage, marjolaine ſauuage,ſauge, romarin, ruë,patience,& ſix poignees de ſel, le tout bien cuit à la conſumption des herbes.

Vers.

Pour faire cheoir les vers, faut deſtremper de la poix reſine en poudre,aloë en poudre,chaux viſue en poudre, ſoulfre vif en poudre,le tout en fiel de bœuf,& de ceſte liqueur frotter le lieu qui ſera infecté des vers.

Si les chiens ſont morts de ſerpents, faut leur faire aualler incontinent ius tiré de la fueille de freſne, ou bien vn plein voirre d'vne decoction faite de rue,bouillon blanc,menthe, geneſt,à laquelle on doit adiouſter le pois d'vn eſcu de theriaque, & par deſſus la morſure appliquer auſsi de la theriaque.

Morſure de chiens ou loups enragez.

Quand les chiens ſont mords de chiens enragez, il faut incontinent les plonger par neuf fois l'vne apres l'autre dans vne pippe pleine d'eau marine,ou au defaut d'eau marine, d'eau où lon aura fait fondre quatre boiſſeaux de ſel : cela l'empeſchera

d'enrager

d'enrager. Et s'il aduient que tu n'y ayes donné assez soudain remede, & que le chien ait desia encouru la rage: à fin que tu preserues les autres du mesme mal, seras soigneux que le chien enragé ne coure point, & le tueras incontinent: car de dōner remede à telle rage, il est du tout impossible: les signes de telle rage sont la queuë leuee & toute droite, la geule fort noire, sans escume, regard triste & de trauers. Signes de la rage.

Contre la galle, dartres, gratelles, & rongnes des chiens, faut prendre trois liures d'huile de noix, vne liure & demie d'huile de cade, deux liures de vieil oingt, trois liures de miel commun, liure & demie de vinaigre, le tout faire bouillir ensemble iusques à la consomption de la moitié du vinaigre, puis adiouster poix resine, & poix commune, de chacun deux liures & demie, cire neufue demie liure: faire le tout fondre ensemble, puis ietter les poudres qui s'ensuiuent, liure & demie de soulfre, deux liures de couperose recuite, douze onces du verd degris, & en faire vnguent. mais auant que les frotter de cest vnguēt, les faut lauer auec de l'eau & du sel. Galle, d'artres, gratelles, rongnes

Pour les vers des chiens, faut leur faire breuuage d'vne decoction où auront bouilly alume, auronne, rasure de corne de cerf: ou bien leur faire aualler pillules composees de corne de cerf, de soulfre, aloë & ius d'absince.

Quand les chiens sont foulez, frottez leur les pieds auec restraintif fait de iaunes d'œufs, ius de grenades, suye subtilement puluerisee, le tout bien meslé ensemble, & les laissez reposer vn iour entier.

Les chiens sont souuent blessez des sangliers en plusieurs parties de leurs corps, & selon les lieux & endroits où ils seront blessez, il se faut gouuerner pour les penser: si la playe est au vētre, & que les trippes en sortent sans en estre offensees, les faudra remettre premierement, puis mettre au dedans du ventre au droit du trou vne laische de lard, & coudre la peau par dessus, mais à tous les points d'aiguille faut nouer le filet, & le coupper à chacun point: autant en fera lon par toutes les blessures, qui seront aux autres lieux, y mettant tousiours vn lardon. Blessure des sangliers.

Pour les playes des chiens, le ius de la fueille de chou rouge, est le souuerain baume, mis incontinent sur la playe pour la consolider soudainement, ou bien prenez du ius de la necotiane, de laquelle nous auons parlé au second liure. Playes.

Contre les chancres qui viennent aux oreilles des chiens, prenez vne drachme de sauon, d'huile de tartre, sel ammoniac, soulfre, verd de gris, le tout soit incorporé ensemble auec vinai- Chancre d'aureilles.

gre blanc & eau forte, & en frottez par neuf matins le chancre.

Morfōdure. Si les chiens, apres auoir couru par verglats, & autre mauuais temps, ou nagé és riuieres & estangs, à la poursuite des bestes, sont morfondus, incontinent qu'ils seront de retour à leur chenil, les faut chauffer & seicher à vn grand feu, puis leur frotter & bouchonner le ventre, pour abbatre la fange.

Escorcheure des pieds. Souuentesfois en courant par les campaignes & rochers, ils s'escorchent les pieds: à quoy sera bon premierement leur lauer les pieds auec eau & sel, puis faire cataplasme de moyeux d'œufs battus auec fort vinaigre, & ius de l'herbe nommee pilosselle.

Heurtement. Si en courant auront esté heurtez en quelque partie de leur corps du bout de la corne du cerf, ou de la hure du sanglier, faut emplastrer le lieu auec racine de grande consoude, emplastre de melilot, huile rosat, autant d'vn que d'autre, & auant qu'appliquer l'emplastre, oster le poil du lieu où sera la douleur.

D'ifficulté d'vriner. Pour faire pisser les chiens, faites leur boire d'vne decoction faite en vin blanc, de maulues, guimaulues, racines de fenoil & de ronces.

Mal d'aureilles. Si les chiens ont mal dedans les aureilles, instillez y verjus meslé auec eau de cherefueil, & continuez cela par trois ou quatre matinees.

Voyez plus amplement de la nature, meurs, differences, & maladies des chiens au premier liure, chapitre du chenil.

Comme il faut façonner les ieunes chiens pour la chasse *Chap. 25.*

CE n'est assez d'auoir nōbre de bōs & beaux chiēs qui ayent les marques de bonté & de beauté que auons cy deuant mentionné, encore est-il besoin les dresser & façonner pour la chasse: faudra donc que leur gouuerneur en premier lieu leur face entendre le son de la trompe, à nager & accoustumer l'eau, à fin que ils soient plus prompts & adroits à poursuiure la beste, s'il aduient qu'elle se sauue dās riuieres courātes ou estang: puis apres les mener vne fois la sepmaine, pour le plus, aux champs: non pas toutesfois auāt l'aage de seize ou dixhuit mois, car auāt ce tēps, ils ne sōt du tout rēforcez ny asseurez de leurs mēbres. Sur tout faut bien aduiser à quelle chasse on les veut addōner, soit à courir le cerf, ou la biche, ou le sanglier, ou le lieure: car telle beste que leur ferez courir la premiere fois de telle leur en souuiēdra tousiours.

Entēdre son de trompe. Nager.

iours, principalement si vous leur en donnez curee.

Ne les faut faire courir au matin, s'il est possible, par ce que s'ils ont accoustumé la frescheur du matin, & viennent à courir sur le haut du iour, ayant senty la chaleur du soleil, ne voudront plus chasser.

Lon ne doit dresser ieunes chiens dedans les toilles, par ce que la beste ne fait que tournoyer, & par ainsi peut estre veuë de tous costez, & à toutes heures : & si on les fait courir apres hors des toilles, & que la beste s'eslongne quelque peu d'eux, ils l'abandonneroient incontinent.

Pour le meilleur sera, à fin de les mieux façonner & dresser, mettre les ieunes tous ensemble auec quatre ou cinq des vieux, quand on les voudra faire courir.

Qu'il faut cognoistre le cerf, & sçauoir son giste, auant que le courir Chap. 26.

LES Rois princes & grãs seigneurs, à qui appartient la chasse du cerf, nõ à d'autres, n'ont coustume de courir le cerf, auant qu'ils ayẽt entendu de leur veneur, quel est le cerf, ieune ou vieil, beau, grand, & qui merite d'estre chassé, puis où est le giste du cerf. La chasse appartient aux grands seigneurs.

Or le veneur cognoistra l'aage & beauté du cerf par le iugement qu'il pourra faire de la forme du pied, des portees, des fumees, des alleures, des abbateures & fouleures, & des frayeures. Les signes & aage du cerf.

La sole du pied grande & large, le talon gros & large, la petite comblette ou fente, qui est par le milieu du pied, large & ouuerte, la iambe large, les os gros, cours, & point tranchans, la pince ronde & grosse, sont marques de cerf vieux. Plus, les vieux cerfs en leurs alleures ne passent iamais le pied de derriere outre celuy de deuant, mais demeure apres de quatre doigts pour le moins: ce que ne font pas les ieunes cerfs, car en leurs alleures, le pied de derriere outrepasse celuy de deuant, comme fait vne mule qui va l'amble. La biche a communement le pied long, estroit & creux auec petits os tranchans. Forme du pied. Biche.

Les fumees, c'est à dire les crottes & excremens de cerfs ne sont semblables en tout temps. car les vnes sont formees, les autres en torches, les autres en plateaux : au mois d'Auril & May, les vieux cerfs iettent fumees en plateaux : & si elles sont larges, grosses, & espesses, c'est signe qu'ils sont cerfs de dix cors, c'est à dire, de dix petites cornes sortans du marrain. Au mois Fumees du cerfs.

de Iuin & Iuillet, ils rẽdent leur fumees en grosses torches bien molles: toutesfois il y en a quelques vns, qui les iettent encores en plateaux iusques à la my-Iuin. Et depuis la my-Iuillet iusques à la fin d'Aoust, leurs fumees sont formees grosses, lõgues, & nouees, bien martelees, oinctes ou dorees: voila comme lon pourra distinguer les cerfs de dix cors, d'auec les vieux.

Portees.

Les portees du serf sont dites, quand le serf passe par vn bois brãchu, & heurte auec sa teste aux brãches des arbres, d'où aduient que si la teste du cerf est haute & large, les portees seront peu larges: or la cognoissance que peut auoir le veneur des portees, n'est sinõ que depuis Iuillet iusques en Mars: car les autres quatre mois, à sçauoir, Mars, Auril, May, & Iuin, les cerfs muent, & iettent leurs testes, c'est à dire, leurs cornes: vray qu'ils commencent dés le mois d'Auril à pousser bosses nouuelles, & comme le soleil haussera, & que le viandis croistra & durcira, aussi leur teste croistra & augmentera: & dés la moitié de Iuin, leurs testes seront semees de ce qu'elles doiuent porter toute l'annee, pourueu qu'ils soient en bon pays de gaignages, & n'ayẽt point d'ennuy: des cornettes de leur teste on pourra iuger semblablement de leur aage, car au premier an n'ont encore testes: au second ont leur premieres testes, que lon appelle dagues: au tiers, quatre, six, ou huit cornettes: au quart, huit ou dix cornettes: au cinquiesme, dix ou douze: au sixiesme, douze, quatorze ou seize au septiesme, leurs testes sõt marquees & semees de tout ce que elles porteront iamais, & ne multiplient plus sinon en grosseur, on cognoistra toutesfois tousiours les vieux, quãd ils ont le tour de la meule large & gros, la perche grosse, bien brunie, & bien perlee, droitte, testes larges & ouuertes plustost que rouees.

En quel tẽps les cerfs muent les cornes.

Iugemẽt de l'aage de cerf par leurs cornes.

Teste de vieil serf.

Alleures du cerf.

Par les alleures le veneur pourra iuger si le cerf est grand & long, & s'il courra longuement deuant les chiens: car tous cerfs qui ont longues alleures, courẽt plus longuement que ceux qui les ont courtes, & sont plus vistes, plus legers & de meilleure halaine.

Abbateures & fouleures du cerf.

Lon cognoist si le cerf est haut sur iambes, & semblablemẽt de quelle grosseur & espesseur est sõ corps, en regardãt l'endroit par où il est entré au fort, és fougeres, & menus bois, lesquels il aura laissez entre ses iambes: car de quelle hauteur il les aura abbatues auec le ventre, de telle hauteur sur iambes doit estre iugé. La grosseur du corps s'apperçoit aux deux costez, là où son corps aura touché, car il aura brisé & rompu les brãches seiches des deux costez: & par là pourrez mesurer sa grosseur.

Frayouër du cerf.

Quant au frayouër, les cerfs tant plus sont ils vieux, tant plustost

plustost vont frayer,&encore aux gros arbres: parquoy quand le veneur verra que les branches de l'arbre seront hurtees & rompues, alors cognoistra la hauteur & largeur de la teste du cerf: combien que ces signes soient fort obscurs.

Au surplus il se peut faire que le veneur par les signes cy dessus descrits, ait la cognoissance de l'aage & beauté du cerf, mais soit encore ignorant & incertain de son giste,& lieu où il le puisse destourner: parquoy pour en estre asseuré,il faut qu'il ait vn limier qui soit fort bon explorateur, & ait l'odorat & sentiment fort exquis, à fin de pouuoir plus facilement sentir la trasse & voyes du cerf: & ce pendant le veneur ne doit estre ignorant des lieux en general esquels le cerf se retire, lesquels sont diuers, selon les mois & saisons de l'an: car les cerfs changent de lieu & viandes tous les mois,selon que le soleil hausse. A ceste cause,au mois de Nouembre,faut cercher les cerfs aux brandes & bruyeres,desquelles ils vont viāder les pointes & fleurs,pour se remettre en nature apres le rut. En Decēbre ils se retirent au profond des forest, pour auoir l'abry des vents froids,neiges & verglas. En Ianuier font leur assiette aux ailes des forests, & vont aux gaignages, aux bleds verds, comme seigles, & leurs semblables. En Feurier & Mars, par ce qu'ils muent, & iettent leurs testes, se mussent aux buissons, esquels ils demeurent tout le mois d'Auril,& May. En Iuin & Iuillet ils vont aux taillis & aux grains, & alors sont en leur grand'venaison, ils vont aussi à l'eau, à cause de la seicheresse tres-grande qui les altere, & aussi de la vehemente chaleur & seicheresse, qui oste la rosee & l'humidité du bois, lequel commence à durcir. En Septembre & Octobre ils laissent leurs buissons, & vont au rut, & alors n'ont point de lieu ne de viandis certain, par ce qu'ils suiuent les voyes & routtes par où les biches auront passé, mettans le nez en terre, pour en assentir, sans regarder n'esuenter s'il y a point qu'elqu'vn caché, pour leur nuire,& vont aussi tost le iour que la nuit,estants si enragez du rut, qu'ils pensent qu'il n'y ait rien qui leur puisse nuire:& viuēt de peu de chose,car ils viandent seulement de ce qu'ils trouuent deuant eux,en suiuant les routtes par où la biche va, & principalement de gros potirons rouges, qui leurs aydent à faire pisser le suif: parquoy en telle saison sont fort aisez à tuer,si la venaison en estoit bonne.

Cognoissance du lieu où se retire le cerf.

Le cerf chāge de lieu tous les mois.

Le rut du cerf.

Voila comme le veneur pourra estre enseigné des lieux en general où se retire le cerf, à fin qu'il le ne cerche autre part,où il n'a accoustumé de faire la demeure. Or apres que par les moyens qu'auons descrits il sera asseuré du lieu, ne luy restera plus que

Cognoissance du giste de cerf.

de sçauoir le giste particulier : & pour en faire soigneuse recherche, faudra que de bon matin se transporte au lieu où il cognoistra estre la retraitte du cerf, pour l'heure & temps present, comme auons declaré, & auec soy menera son limier de mut, pour en sentir la trasse, luy ayant premierement abreuué les nazeaux de fort bon vinaigre, à fin qu'il ait meilleur sentiment : pourra aussi prendre indice par les autres enseignements qu'auons specifié, à sçauoir, des foulees du cerf, des portees, des fumees, des alleures, des abbateures, & du frayouër qu'il pourra rencontrer en son chemin : combien que le veneur en cest endroit, se doit gouuerner selon la diuersité du lieu où il fait la recherche, car autre ruse de trouuer le giste du cerf doit estre obseruee és taillis, autre és gaignages, autres és bois de haute fustaye, qui se doit plus tost cognoistre par l'experience & prattique de la chasse, que par les escrits qu'on en pourroit faire : aussi pour euiter prolixité, ne en parleray plus outre.

Comme il faut courir le Cerf. Chap. 27.

Rapport du veneur au Roy.

LE veneur, apres longue recherche, ayant eu la cognoissance tant de la beauté du cerf, que de son giste, viẽdra faire rapport au Roy, ou à son seigneur (car auons dit que la chasse du cerf appartiẽt aux Roys, Princes, & grãds seigneurs) de sa diligence, luy presentant les fumees du cerf qu'il aura destourné, & racontant tous les signes & indices du cerf qu'il aura veu : & alors le seigneur pourra choisir l'heure & iour pour aller à la chasse du cerf, au lieu qui aura esté denoncé par le veneur.

Piqueurs. Trois sortes de chiens, limiers, courants, & de relais.

Le iour nõmé, faudra que les picqueurs se tiennẽt prests pour partir de bon matin, ayant auec eux leur guide, chiens, tant limiers, courãt, que de relais, & tout leur equipage : venus au lieu, feront encore recherche soigneuse du giste du cerf tant auec le chien mut, que par autres moyens qu'ils pourront inuenter auant que de donner assiette aux chiens, tant courants, que de relais.

Chien mut qui ne dit mot, & suit la trace du cerf.

Chiẽs de relais, sont chiẽs, qui se reposent pour courir apres que les autres sont las.

Le cerf apperceu par le picqueur, ou assenty par le chien mut, faudra alors asseoir leur relais en trois ou quatre stations & lieux certains, à fin que les chiens de relais puissent secourir ceux qui sont las de courir, ou auront perdu les erres du cerf : & instaurer nouuelle chasse à la beste. Et tels chiens de relais seront tellement disposez par bandes, qu'au defaut des premiers, en les laschant pour courir, la derniere bande soit des plus forts, habiles, & cruels chiens, & lesquels poursuiuront le cerf, non

pas

par derriere, comme les autres, mais par deuant, auec grand courage & animosité.

Le relais asſis és lieux que lon cognoiſtra eſtre les plus commodes, faudra deſcoupler les chiens courants pour courir, ſelon le lieu où le cerf aura eſté veu. Aſsiette des chiẽs de relais.

Les picqueurs de la meute ſeconderont les chiens courants, & ſonneront de leur trompe, pour leur donner courage, en iettant briſees, c'eſt à dire, rameaux d'arbres couppez, ſur les voyes du cerf pour empeſcher ſa viſteſſe à courir, ſi d'auẽture le veneur ne les auoit deſia iettez dés la veille, alors qu'il feit la recherche du giſte du cerf, ou les picqueurs, auant que de deſcoupler & laſcher les chiens courants: ce pendant s'il aduient que le cerf en courant vint paſſer pres du relais, le picqueur qui garde ce relais, doit auiſer ſi ce cerf eſt point pourſuiuy de quelques chiens de la meute, & alors doit incontinent deſcoupler vne bande de ſon relais ſonnant & huchant touſiours, en iettant des briſees par où le cerf paſſera: mais s'il voit que les chiens de la meute n'y ſoient pas, & qu'il n'oye point la troupe de la chaſſe, il ne doit pas relayer, mais ſeulement marquer le chemin que le cerf tiendra, pour en faire ſon rapport à la meute, à fin de ſçauoir ſi c'eſt le cerf que lon pourſuit, ou vn autre: par ce qu'aucunesfois il ſe peut lâcer quelque autre cerf d'effroy, au bruit de la meute, & des picqueurs. Briſees.

Ce pendant les picqueurs de la meute doiuent touſiours ſeconder & coſtoyer les chiens, pour les bien ameuter, & leuer les defaux, s'il aduient qu'ils ſoient tranſportez hors des erres, & ne ſuiuent pas le droit.

Faut auſsi qu'ils ſe donnent garde des ruſes du cerf, lequel quand ſe voit chaſſé de pres des chiens, met peine de s'euader & deffaire d'eux, & leur donner le change en pluſieurs manieres. Ruſes du cerf.

Car aucunesfois il va cercher les cauernes des autres beſtes, & ſe cache dedans, & laiſſe paſſer les chiens outre, leſquels n'en peuuent auoir le vent ne ſentiment, à cauſe qu'il met les quatre pieds ſous ſon ventre, & aſpire ſon alaine à la fraiſcheur & humidité de la terre: auſsi a-il ceſte malice de nature, qu'il cognoiſt que les chiens ont plus grand ſentiment de ſon halaine & de ſes pieds, que des autres parties de ſon corps: pour obuier à ceſte ruſe, faut auoir ietté force briſees aux entrees des forts, par où le cerf paſſera, à fin que lon puiſſe trouuer ſes dernieres erres & briſees leſquelles enſeigneront de bien pres le lieu où il ſera caché. Malice du cerf.

Quelquesfois, quand le cerf voit que les chiens le chaſſent, &

qu'il ne se peut deffaire d'eux, il va de fort en fort cercher les repaires des autres biches & petits cerfs,& se met de leur compaignie,mesme aucunesfois les emmene,& fait fuyr auec luy l'espace d'vne heure ou plus de chemin:puis il les abandonne,& s'euade par vn sentier hors & loing de tout chemin:& s'il aduient que ses ruses soient descouuertes par l'exquis sentiment des chiens,& sagacité des veneurs, il retourne par son premier sentier, pour rompre ses premieres traces,à fin de tromper les chiens: puis entre en quelque grand chemin,qu'il suit si longuement que ses forces le porront pourter. Pour empescher telles ruses,les picqueurs doiuent regarder quand le cerf sera accompaigné d'autres bestes, & qu'il fuira auec elles, à fin d'exciter les vieux chiens de la meute,auecques crainte à poursuiure le cerf,se tenãts pres d'eux pour les secourir & aider: & si le cerf a prins le grand chemin, pour oster tout sentiment de soy aux chiens (car c'est chose asseuree que par les grãds chemins toutes sortes d'animaux y passent, qui mettent la terre en poudre, de telle sorte que là où le cerf passe,la poudre coule,& couure soudainement la marche du pied là où touche l'ongle) les picqueurs doiuent mettre l'œil à terre, pour regarder soigneusement s'ils congnoistrõt point quelques traces du cerf,& alors ietteront des brisees à forces,& exciterõt leurs chiens leur criants, Voilecy houruary.

Ausi il aduient aucunesfois que les cerfs passent au trauers de brulis,où les chiens n'en peuuent auoir aucun sentiment, par ce que la senteur du feu est plus grande que celle du cerf, mesmes les chiens desistent aucunesfois de courir, ayants inspiré par les nazeaux ceste mauuaise odeur: alors faudra que les picqueurs se desuoyent quelque peu de leur chemin auec leurs chiens, puis quand ils seront passez outre, qu'ils redressent leurs chiens, en leur donnant courage.

Aucunesfois le cerf va à l'encontre du vent,à fin que son halai ne soit dissipee, & qu'elle ne viẽne iusqu'au sentimẽt des chiens, ausi à fin qu'il puisse entẽdre la voix des chiẽs qui le poursuiuẽt: alors faut que les picqueurs regardent aux erres & voyes du cerf.

Outre-plus il y a des cerfs, lesquels au partir de la reposee font les rompus, se iettans sur le ventre deuant les picqueuers, & se monstrent, pour estre relancez par les chiens, comme s'ils estoient las & mal menez. telles ruses les iugent fort malicieux, & de grand' halaine pour courir longuement deuant les chiens, se fiants en leur force: dequoy faudra que les picqueurs se donnent garde, à fin qu'ils puissent discerner les ruses du cerf, car il feinct aucunesfois estre mal mené,& ne l'est pas toutesfois.

Les signes

Les signes du cerf mal mené sont tels, si en fuyant deuant les chiens il n'oit & ne void personne, s'il baisse la teste, mettãt le nez pres de la terre bronche & chãcelle, faignant les iambes: puis s'il void quelque homme en sursaut il leue la teste, & fait de grands bons, pour dõner à cõgnoistre qu'il est encore fort & vigoureux: outre-plus, s'il a la gueule noire & seiche, sans escume, & la lãgue retiree au dedans: si en cheminant il ferme l'ongle, comme s'il alloit d'asseurance, puis tout soudain il s'efforce & l'ouure, faisant de grandes glissees, donnant des os en terre le plus souuent, & suit communément les routtes & chemins, mesme s'il trouue quelque haye, il va tout du long pour cercher vne sortie à passer, par ce qu'il n'a pas la force & vigueur de sauter par dessus.

Signes du cerf mal mené.

Or apres longue course, ruses & euasions, quand le cerf est las & mal mené, & qu'il ne peut plus resister, ayãt perdu tout espoir, il laisse les taillis & forests, & prend sa fuite aux lieux champestres, ou aux gaignages & villages prochains, où il se iette en quelques riuieres & estangs: d'où il aduient souuentesfois qu'il se desfait des chiens courants. car és lieux champestres & campaignes, le sentiment des traces du cerf est fort petit: & quant aux riuieres & estangs, il a ceste ruse de descendre communément plustost aual le cours des riuieres que de monter en contremont, pour oster le sentiment de soy aux chiens.

Le cerf mal mené.

Les picqueurs donneront ordre à telles euasions du cerf, car s'il a pris sa fuite en quelque lieu champestre, il obserueront diligemment à veuë d'œil les traces du cerf, & auecques son de trompe resiouiront & exciteront leurs chiens à la nouuelle course. Si le cerf s'est precipité dans l'eau, soit ou pour se rafraischir, ou pour le dernier refuge de sa vie, les veneurs regarderont par quel lieu le cerf sera entré dans l'eau, & là ietteront force brisees, & attendrõt le cerf au passage: & s'ils voyent qu'il ne sorte point de l'eau, doiuent faire entrer leurs chiens en l'eau, ou bien s'ils ont crainte de les morfondre, enuoyer querir vn batteau: ou bien s'ils sçauent nager, se despouiller tous nuds, & entrer en l'eau ayants vne dague en l'vne de leurs mains pour le tuer: ne le doiuent pas toutesfois assaillir sinon en lieu profond, par ce que si le cerf prenoit terre, il pourroit blesser de sa teste l'vn d'eux: mais en lieu profond il n'a aucune force.

Au surplus, faut vser de grande sagesse à poursuiure le cerf qui rend les abbais (c'est à dire, quand le cerf n'en peut plus, & estant hors de tout espoir de sa vie, il souffre que les chiens l'abbayent) car alors il est dangereux, & frappe de ses cornes le premier de ses chasseurs qu'il peut rencontrer: c'est pourquoy lon dit commu-

Rendre les abbais.

Au cerf la biere, au sanglier le barbier.

nement, Au cerf la biere, & au sanglier le barbier. Parquoy faut aller sagement aux abbais du cerf, & ne se hazarder par trop.

Le cerf tué.

Quand le cerf sera prins, celuy qui aura fait le coup doit incontinent sonner la retraitte, afin d'assembler les compaignons chasseurs & les chiēs: & apres auoir presenté le pied droit du cerf au Roy, ou à son seigneur, departir le cerf en pieces, selō qu'il entendra. Ne faut ce pendāt qu'il oublie d'en faire curee aux chiēs, pour leur donner souuenance de la chasse: au limier, c'est à dire à celuy qui aura par son sentiment enseigné le giste du cerf, fera present de la teste & du cœur, comme droit à luy deu: aux autres donnera le col & la ceruelle du cerf: ou pour le mieux, prendra du pain, & le decouppera par petits loppins en vne poisle, auecques formage, & trēpera le tout auecques le sang tout chaud du cerf, & mettra soudainement la curee dessus le cuir du cerf estendu sur l'herbe, & ce pendant vn chacun mettra la trompe à sa bouche, pour sonner & resiouir les chiens.

Curee aux chiens.

Seconde curee.

Lon a coustume aucunesfois, encores apres ceste premiere curee, d'en faire vne autre auecques les entrailles de cerf, toutes entieres, que le maistre veneur iette aux chiens, apres leur en auoir fait la feste, les tenant haut esleuees: & ce pendant que les chiens deuoreront ces entrailles, on les resiouit auec son de trompe, & de forhu.

Le proffit que lon peut auoir à la prise du cerf. Chap. 28.

ENCOR que la chasse tant du cerf que des autres bestes sauuages se face & entreprēne par les grāds seigneurs, plustost pour vn exercice de corps, & recreatiō d'esprit, que pour autre attēte, toutesfois la prinse du cerf n'est sans proffit: lequel ie trouue estre double, l'vn pour la viande, l'autre pour les remedes que lon peut tirer de ses membres.

Chair de cerf.

Quant à la viande, la chair de cerf n'est pas beaucoup plaisante, si ce n'est de la partie que nous appellons vulgairement simier: car pour parler en general, & à la verité, la chair de cerf est fort dure, de mauuais suc, melancholique, difficile à cuire en l'estomach, & facile à exciter plusieurs grandes maladies. Vray est que plusieurs grandes dames ayants opinion que la chair de cerf mangee souuent, exemptoit les personnes de tout danger de fieures, d'autant que ceste beste n'y est aucunement subiette, tous les matins à leur leué auoient coustume de gouster de

Cerf n'est subiet à fieure.

la chair de cerf: toutesfois qui sera soingneux de sa santé, ne doit toucher à telle chair: si elle n'est de quelque tendre faon, & ieune bichot: que lon fait seruir le plus souuent és tables les princes & grands seigneurs.

Les remedes que lon peut tirer du cerf sont infinis.

Lon trouue vn os dans le cœur du cerf (encore que d'aucuns pensent que cela soit faux) qui est singulier pour les faillances, tremblements, palpitations & autres affections de cœur, venins, poisons, & dangers de peste, Os du cœur du cerf.

Le sang de cerf fricassé dans vne pœsle, mis és clisteres, guerist les dysenteries, & arreste le flux de ventre: beu auec vin, est souuerain contre les poisons. Sãg du cerf.

Le membre genital du cerf laué diligemment en eau, l'eau où il sera laué beuë incontinent, appaise les douleurs de colique, & l'vrine retenue, si on le fait tremper en vinaigre l'espace de vingtquatre heures, puis on le deseiche & met-on en poudre: le pois d'vn escu de ceste poudre beuë auecques eau de plãtain, appaise le flux de sang, & toute sorte de flux de ventre. Pareillemẽt deseiché & pulucrisé, peut estre meslé és remedes qui sont propre pour exciter és choses venerees. Lon s'en peut aussi seruir en la pleuresie, & contre les morsures de serpẽt, si on en vse, ou seul ou meslé auec choses qui soient propres à telles affections. Mẽbre genital du cerf. Flux de sang Pleuresie.

La corne de cerf bruslee & mise en poude, prise auec miel, fait mourir les vers. Corne de cerf.

Les cornes tendres d'vn ieune cerf decouppees par petits loppins, mises dans vn pot de terre plombé, bien estouppé d'argille, puis posees en vn four chaud iusques à tant qu'elles soient deseichees (& peuuent estre comminuees en poudre en y adioustant poiure & myrrhe) rendent vne poudre qui est singuliere contre les douleurs coliques. Colique.

La moëlle & suif de cerf sont propres à faire liniments & cataplasmes pour gouttes froides, & tumeurs durs & difficiles à emollir. Moëlle & suif de cerf

LA CHASSE DU SANGLIER.

En quel temps il faut chasser le sanglier, & les marques du bon sanglier. Chap. 29.

LA chasse du sanglier est beaucoup plus difficile & dangereuse que celle du cerf, parce que le sanglier ne craint aucunement les chiens, mais les attend, & souuentes- Chasse du sanglier dangereuse.

fois luy-mesme les poursuit iusques dās leur meute, pour les tailler & mettre en pieces, auec ses dents; desquelles la morsure, principalemēt au coffre du corps, est quasi incurable: parquoy le bō veneur qui fait cas de ses chiens pour courir le cerf, le cheureul & le lieure, ne doit iamais faire chasser le sanglier à ses chiens courants, plustost à quelque meute de matins, desquels le sanglier est le vray gibbier: ou pour le meilleur, trouuer moyen de le prendre auec les toilles, ou tuer auec l'espieu & l'espee, comme dirons.

Morsure du sanglier dangereuse.

Sangliers à chasser.

Quoy qu'il en soit, tous sangliers ne meritent d'estre chassez, mais seulement ceux qui n'ont passé l'aage de quatre ans, encore qui sont beaux, gros & gras: car apres quatre ans le sanglier amaigrit de vieillesse, & pert incontinent toute sa bonté. Et ne les faut chasser en tout temps, mais principalement alors qu'ils sont en leur saison & venaison, à sçauoir, depuis la my-Septembre iusques en Decembre, qu'ils commencent d'aller au rut: combien qu'en Auril & May ils sont plus aisez à mettre aux toilles qu'en autre saison, par ce qu'ils dorment plus fort en ces deux mois qu'en autre temps, d'autant qu'ils mangent des herbes fortes, qui leur esmeuuent le sang, & font monter les fumees au cerueau, ce qui les endort: aussi que le printemps leur renouuelle le sang, qui est cause de leur grand repos.

Temps de chasser sangliers.

Sangliers dormants.

Signes de sanglier à chasser.

Le veneur donc cognoistra la beauté du sanglier, & qui meritera estre chassé par ces signes, à sçauoir, aux traces, boutis, souil, & lesses.

Traces.

Les formes des traces grandes & larges: les pinses de la trace de deuant rondes & grosses: les couppant des costez des traces vsez, sans se monstrer tranchans, le talon large: les gardes grosses & ouuertes, desquelles il doit donner en terre sur le dur par tout où il marche: toutes ces choses demonstrent le sanglier beau & grand. Pareillement les traces du derriere plus larges que celles du deuant, denotent la grosseur des entrecuisses. Les rides qui sont entre les gardes & le talon, si elles se forment en la terre, elles demonstrent ses alleures grandes & longues. La marche de la trace profonde & large, monstre aussi la pesanteur.

Boutis.

Les boutis du sanglier profonds & larges, donnent tesmoignage de la grosseur & longueur de sa hure.

Souil.

Le souil du sanglier, long, large, & grand, denote vn grand sanglier: ou bien au partir du souil on le pourra cognoistre aux entrees des forts, aux fueilles & aux herbes où le souil touchera: par ce qu'alors qu'il en sort il emporte la bouë & fange sur luy, laquelle marque les fueilles en entrant dedans, par lesquelles on

les on peut iuger sa hauteur & grosseur: ou bien aduient souuentesfois qu'apres que le sanglier s'est souillé, il se va frotter contre vn arbre, auquel il marque sa hauteur.

Les lesses, c'est à dire, fiantes du sanglier, grosses & longues demonstrent la grandeur du sanglier: combien que le veneur ne les doit point apporter à l'assemblee, mais luy doit suffire de les regarder au lieu où il les trouuera. Lesses.

Du sanglier, pourceau priué, masle & femelle sanglier. Chap. 30.

LA difference d'entre les sangliers, & pourceaux priuez, est telle. Les sangliers en leurs alleures mettent tousiours la trace de derriere dedans celle de deuant, ou bien pres, & appuyent plus de la pinse que du talon, fermant l'ongle de deuant, & donnent communément des gardes en terre, lesquelles ils eslargissent par dehors: les pourceaux priuez, en marchant ouurent les ongles de deuant, appuyants plus du talon que de la pinse, & leur pied de derriere ne marche point dedans celuy de deuant, & le dessoubs de sa sole est pleine de chair, qui ne peut pas applanir la forme de la trace, comme fait celle du sanglier; pareillement le sanglier fait des boutis plus profonds, à cause qu'il a la hure plus longue: & quand il arriue dedans les champs semez, il suit volontiers vn rayon, nazillant tout le long du seillon, tant qu'il soit au bout: que ne fait le pourceau priué, car il ne fait ses boutis tant profonds, & ne les suit pas, comme fait le sanglier: mais en fait vn en vn endroit, l'autre plus loing, en trauersant les seillons, sans que les boutis s'entretiennent l'vn auec l'autre. D'auantage quand les sangliers vont au grain, ils abbatent les bleds tout en rond: les pourceaux priuez, non. Le sanglier a ceste proprieté, qu'il ne deuient iamais ladre comme vn porc priué. Difference entre les sangliers, & pourceaux priuez.

La difference d'entre le masle sanglier, & la femelle, est telle: le masle eslargist plus les iambes de derriere en marchant, que la femelle, & communément met la trace de derriere sur le bort de celle de deuant par dehors, à cause des entrecuisses, & des suittes, qui leur font eslargir les iambes de derriere: ce que les femelles ne font pas, car elles sont vuides entre les cuisses, qui les cause marcher plus estroit. La femelle ne fait pas si bon talon qu'vn sanglier, & a les ongles plus longs & agus deuant, & plus ouuerts: les traces & soles de derriere plus estroittes que celle du masle, Difference entre le masle sanglier, & la femelle

Le masle à grand' peine crie il quād on le tuē, principalement s'il est grand, mais la femelle se fait bien ouyr.

La demeure du sanglier. Chap 31.

Demeure du sanglier.
Le sanglier n'est qu'hoste.

LE sanglier n'a certaine demeure, aussi dit-on qu'il n'est qu'vn hoste, par ce qu'il ne fait que courir de forest & bois en autre: toutesfois il se delecte fort de demeurer au pays & lieu où il a esté né: tellemēt que s'il est chassé par les chiēs, de quelque buisson ou forest, il fuira tousiours sans s'arrester, iusques à ce qu'il soit au pays où a esté né, duquel il estoit venu, là où il estime sa sauuegarde, & le refuge de sa force: on le trouue aussi le plus souuent en pays où il y a de la noizeille & de le faine, car il se delecte de telle pasture, plus que de gland.

La prinse du sanglier. Chap. 32.

Chasse du sanglier.
Sangliers meurtriers des chiens.

OR quant à la chasse du sanglier, elle requiert plus tost force d'hommes que de chiens, par ce que les sangliers sont vrays meurtriers des chiēs: lon peut toutesfois vser des chiens, mais auec telle prudence, que les picqueurs soient tousiours meslez parmy eux, en pressant le sanglier, le plus fort qu'ils pourront: car quand il se voit chargé des chiens & des picqueurs, de premiere arriuee qu'il le presse bien fort, il s'estonne & perd le cœur, alors au lieu d'exercer sa furie sur les chiens, est contraint de fuyr, & dresser pays: fait aussi alors lascher quelques chiēs de relais, non des ieunes, mais des plus vieux & sages, à fin de secourir les premiers, & donner plus grande fuitte au sanglier: & ne faut craindre qu'il donne le change, ou vse de quelque ruse, d'autant qu'il est pesant, & que les chiens le suiuent de pres: or quand apres longe course, les picqueurs voyent que le sanglier rend les abbais (ce qu'il ne fait, qu'il ne soit grandement forcé) ils doiuent incontinent, le plus secrettement qu'ils pourront, l'enuironner, & aller tout d'vne course droit à luy tenant l'espee à la main, & ne faillir de le tuer: ne faut pas toutesfois qu'ils tiennent la main basse, car ils donneroient dedans la hure, mais faut qu'ils leuent la main haute, & frappent les coups d'espee en plongeant, se donnant garde de frapper le sanglier du costé de leur cheual, plustost de l'autre costé: car du costé que le sanglier se sent blessé, il tourne incontinent la hure, qui seroit cause qu'il tueroit ou blesseroit

Le sanglier ne donne point le chāge.
Le sanglier rend des abbais.
Comme il faut tuer le sanglier.

leur cheual. C'est vne chose certaine que si on met des colliers chargez de sonnettes au col des chiens courants, quand ils courent le sanglier, il ne les tue pas si tost, mais il s'en fuyra deuant eux sans tenir les abbais.

Le proffit que peut apporter la prinse du sanglier. *Chap.* 33.

LE proffit de la prinse du sanglier est double, comme de celle du cerf, l'vn quant à la viande, l'autre quāt aux remedes esquels on le peult faire seruir.

Quant à la viande, la chair de sanglier est meilleure sans comparaison que celle du cerf, ie m'en rapporte aux magnifiques banquets des anciens Romains, qui faisoient tant de cas de la chair du sanglier, qu'ils les seruoient tous entiers sur la table: les princes & grands seigneurs de nostre temps la prisent beaucoup, & sur tout la hure du sanglier, qui est estimee vne viande delicate & exquise: lon tiend aussi grand compte des tendres & ieunes sangliers qu'on appelle marquasins, és festins & bāquets d'hyuer. Au vray dire, la chair du sanglier nourrist beaucoup, & engendre grande quantité de bon sang: qui est cause que les medecins en font cas, principalement de celle qui est du sanglier qui aura esté prins à la chasse. Chair de sanglier

Quant aux remedes, l'vrine du sanglier a plusieurs vertus, il faut prendre la vescie du sanglier, où il y ait encor quelque quantité d'vrine, & parmy ceste vrine mesler quelque peu d'huile, puis pendre ceste vescie à la fumee de la cheminee, & l'y laisser iusques à tant que l'vrine qui est dedans la vescie acquiere vne espesseur & consistence de miel: cela fait, la faut garder soingneusement en sa vescie, pour en vser à frotter le nombril, tempes, & nazeaux des petits enfans qui sont tourmentez des vers, ce que certainement i'ay experimenté auec heureuse issue, par plusieurs fois. Ceste vrine mesme ainsi preparee rompt le calcul de la vescie, principalement si on en boit quelque peu: son fiel vaut pareillement contre la grauelle & le calcul. Vrine de sanglier. Vers des petits enfans Calcul. Grauelle.

LA CHASSE DV LIEVRE.

Du plaisir de la chasse du lieure, & des chiens qui y sont requis. Chap. 34.

La chasse du lieure plus plaisante que toute autre.

LA chasse du lieure est plus plaisante, de plus grãd esprit & de moindres frais, nõ seulement pour les gentils-hommes, mais aussi pour toutes gens d'estat, que de nulle autre beste: d'autant qu'elle apporte mille petits plaisirs & recreations à toutes heures, & auec petits frais: sans estre en danger de plusieurs inconueniens, lesquels encourent souuentesfois ceux qui chassent au cerf ou sanglier: ioinct que lon ne pourroit que receuoir grand contentement, & plaisir non petit, de voir l'esprit quasi admirable en nature de ce petit animal, & les ruses desquelles il vse pour se deffaire & sauuer des chiens qui le poursuiuent. Nous permettons donques telle chasse à nostre Pere de famille, mesmes voulons qu'il s'y excerce le plus souuent qu'il pourra, car elle ne luy pourroit apporter que plaisir & proffit.

Dresser les chiens à la chasse du lieure.

Or par ce que ceste chasse se conduit principalement à force de chiens, le gentil-homme qui en veut faire estat, & qui a vne ieune meute de chiens à dresser, doit obseruer deux choses principalement à les bien façonner. La premiere, que du cõmencement il les accoustume d'estre descouplez, & de courir en toute sorte de pays, à sçauoir, és plaines, és bois taillis, bocages: car autrement si vous leur accoustumez pour le commencement de chasser en vn lieu seulement, comme dedans les bois ou taillis, ils ne feront cas des plaines & champs, mais iront cercher les bois & taillis, où ils auront accoustumé d'auoir plaisir, & trouuer les lieures. L'autre est, qu'il ne faut iamais dresser les chiens à chasser les matinees, à cause de la rosee & fraischeur de la terre, mais plustost sur le haut du iour: car si vous leur accoustumiez les fraischeurs, & qu'apres vous les vouliez faire chasser sur le haut du iour, & qu'ils sentissent quelque chaleur ou petit vent, ils ne vouldroient par apres aucunement chasser ne quester.

Doncques la vraye saison pour dresser les ieunes chiens à la chasse du lieure, est depuis Septembre iusques en Decembre: par ce que le temps est lors temperé, & aussi que les ieunes lieures sont sots, & fort foibles de corps, ne sçachans ny pouuans faire encore leurs ruses & malices: de faict qu'ils se font relancer plusieurs

cer plusieurs fois deuant les chiens, lesquels y prennent plaisir, & se dressent mieux, qu'ils ne feroient pas s'ils fuioient & s'esloingnoient d'eux.

Les marques du bon lieure du masle & de la femelle, & de son giste Chap. 35.

OR combien qu'en la chasse du lieure le chasseur prēd ce qu'il peut auoir, nō pas ce qu'il peut trouuer, à cause de la legereté & ruses infinies de ce petit bestail, lesquelles, le frustrent souuent du fruict de son labeur: toutesfois s'il est quelquesfois permis au chasseur, par vn bon heur de chasse, de choisir le meilleur lieure entre plusieurs, ou que le seigneur ne voulant perdre ses peines, ait enuoye son veneur pour destourner le lieure auant que de le chasser: les marques d'vn bon & beau lieure, & qui meritera d'estre chassé, seront telles. Ceux qui habitent és bois, plaines, ou qui viandent sur les petits coustaux, d'vne herbe nommee poliot ou serpollet, sont beaucoup meilleurs que ceux qui se tiēnent pres les eaux, & que les petits lieures rouges, qui sont du génre des connins: car ceux qui habitent les eaux sont cōmunément ladres. Plus, le masle vaut beaucoup mieux que la femelle.

Marques du bon & beau lieure.

Lieures habitans les eaux ladres.

Les marques de l'vn & de l'autre sont telles: le masle a communément ses crottes plus petites, plus seiches, plus aguillonnees au bout: la femelle les a grosses, rondes, & non si seiches que le masle: la femelle a le corsage plus gros, le masle moins: le masle en sortant de son giste a le derriere blanchastre, comme s'il auoit esté plumé: le masle a les espaules rouges, ayant parmy quelques poils longs: la teste plus courte & plus touffue que la femelle: le poil & barbe des ioues long: les aureilles courtes, larges, & blanchastres: la femelle a la teste longue & estroitte, les aureilles grandes, le poil de dessus l'eschine d'vn gris tirant sur le noir. Quand les chiens chassent la femelle, elle ne fait que tournoyer au tour de son pays, passant sept ou huit fois par vn mesme lieu, sans se vouloir iamais arrester: le masle fait le contraire, car chassé des chiens, il va aucunesfois sept ou huit lieuës loing de son giste.

Les marques du lieure, masle & femelle.

Pour congnoistre le giste du lieure, faut obseruer la nuict: car sur la nuict il se retire en son giste, non le matin, à cause de la rosee: non sur le haut du iour, à cause de la chaleur: plus, faut regarder à ses traces, car la forme du pied du lieure est aiguë, & faite à la semblance d'vne pointe de cousteau, ayant ses petits on-

Giste du lieure

glez fichez tous droits en terre, qui marqueront tout autour, venant tousiours en appointissant, par ce qu'il tiēt tousiours sa patte serree, en forme d'vne pointe de cousteau.

La prise du lieure. Chap. 36.

Saisons de prendre le lieure.

QVANT à la chasse du lieure, sa vraye saison pour le prendre auecques les chiens courants, cōmence à la my-Septembre, & finit à la my-Auril, à cause des fleurs & vehementes chaleurs qui commencēt à regner, qui ostent aux chiens le sentiment du lieure: ioinct qu'en ce temps-là les lieures sont ieunes & foibles: toutesfois il y a certain pays & saisons, où les chiens n'ont aucun sentiment des lieures: cōme en hyuer, au pays des plaines, où les terres sont grasses & fortes: par ce que le lieure a la patte pleine de poil, & quand il fuit, la terre qui est grasse, se prend cōtre, laquelle il emporte auec le pied, qui oste tout le sentiment que les chiens en pourroient auoir: & aussi qu'aux pleines il n'y a branches ny herbes, où il peut toucher du corps, non plus que dedans les chemins: semblablement ne faut mener les chiēs à la chasse en temps de gelees, car ils perdroient les ongles, & se gasteroient les pieds: au contraire des lieures, qui courent mieux en ce temps-la qu'en vn autre, par ce qu'ils ont les pieds fourrez.

Lieux où les chiens n'ont point de sentiment.

Le premier poinct de prendre le lieure, gist à trouuer son giste, & pour le trouuer faut regarder la saison où lon est, & le tēps qu'il fait: car si c'est au printemps, ou esté, les lieures ne gistent pas au fort, à cause des fourmis, serpents & lesards, qui les chassent des forts, alors sont cōtraints de leur gister dedans les bleds, guerets & lieux foibles. En hyuer ils font le contraire, car ils se gistent en quelques gros halliers ou forts, principalement quand les vents de Galerne & de Hautain regnent, lesquels ils craignent grandement. Or donc selon le temps & lieu où lon verra que les lieures seront au giste, faudra dresser les chiens pour aller assaillir le lieure dedans son giste, & quand il sera lancé, les piqueurs (qui ne doiuent passer le nombre de trois) doiuent exciter les chiens à le suiure, sans beaucoup crier, ny les forhuer, de crainte de les eschauffer par trop, qui seroit cause qu'ils outrepasseroient les erres, & ne tiendroient le droit.

Trouuer le giste premier poinct de prendre lieure.

Mais cependant faut qu'ils se donnent garde des ruses du lieure, lesquelles sont diuerses: aucunesfois, cōme en temps de pluie, le lieure suit plus les voyes & grands chemins qu'en autre temps,

Ruses du lieure.

&s'il

&s'il arriue à quelque bois taillis, il n'entre pas dedans, mais se relaisse au bort,& laisse passer les chiens: puis quand ils sont outrepassez, il s'en retourne sus ses mesmes pas, par où il sera venu, au pays où il aura esté pousé, par ce qu'il ne veut pas enter dedans les forts, à cause de l'humidité qui est parmy les bois. A telles ruses le piqueur doit demeurer à cent pas pres du bois, par où le lieure sera venu, car il ne faudra point à le voir retourner sur ses pas droit à luy, & pourra à l'heure rappeller ses chiens. Le piqueur aussi regardera si c'est vn masle ou femelle, & s'il est nourry au pays, ou s'il est de passage: car s'il est de passage, & non du pays, il aura fait son giste au couuert, & endurera d'estre relancé des chiens deux ou trois fois aupres de son giste: car c'est vne chose certaine, qu'vn lieure nourry au pays, & principalement la femelle, si le piqueur regarde le premier pays & cerne qu'il prendra la premiere fois au partir du giste, estant deuant les chiens, tous les autres qu'il fera tout le iour seront par mesmes lieux, & par mesmes passées & musses: si ce n'est quelque lieure masle qui fust venu de loing, ou bien que les chiens l'eussent si mal mené & lassé, qu'il fust cõtraint d'abandõner son pays: ce qu'ils font volontiers quand ils ont esté chassez deux heures sans deffaut.

Au commencement que les chiens chassent les lieures, ils ne font que tournoyer, passant cinq ou six fois par vn lieu, & sur leurs mesmes pas. Et faut entendre que si les chiens courants faillent à prendre vn lieure vn iour, le piqueur peut bien regarder le pays, & les lieux par où il aura passé, car si vne autre fois il retourne, & que les chiens le chassent, il passera par mesmes lieux, & fera mesmes ruses qu'il aura faites le iour qu'il sera sauué, & par ce moyen pourra cognoistre sa malice, & le pays où il voudra aller, & beaucoup aider à ses chiens.

Aucuns lieures dés qu'ils oyent la trompe, ils se leuent de leur giste, & vont se ietter en quelque riuiere ou estang: alors le faut faire sortir de l'eau, le mieux qu'il sera possible, & faire tenir les chiens prests, pour les prendre au passage.

Les femelles font leurs ruses plus courtes & plus souuent que les masles, ce que les chiens n'ayment pas, par ce qu'il fasche à chiens vigoureux & de cœur, de tournoyer si souuent, d'autant qu'ils desirent vne beste qui fuye deuant eux, pour courir à leur force. A tels lieures, qui rusent si souuent, il est requis de faire les cernes grands, à fin d'enclorre toutes leurs ruses, & n'en trouuer que la sortie: ce faisant on abrége bien leur force, & les contraint-on de ne ruser plus.

Il y a aussi d'aucuns lieures qui fuyent les chemins & voyes,

desquels les chiens ne peuuent auoir sentiment, à cause qu'il n'y a branche, herbe, n'aucune humidité où ils puissent toucher du corps, par où les chiens en puissent assentir, ainsi qu'ils feroyent s'ils estoient en autres lieux couuerts, comme bois, bleds, & autres fraischeurs, & principalement quand ils sont leur viandis en quelque bled verd, par ce qu'ils reposent leur corps en vn lieu. Quand le piqueur trouuera tels lieures, & qu'il verra le defaut de ses chiens en vn chemin, il les doit pousser outre tout le long du chemin, les suyuant tousiours iusques à ce que les chiens en trouuent la sortie, ou bien qu'il ait trouué vne petite vallee ou fraischeur par le milieu du chemin, où les chiẽs en pensent auoir sentiment. Et luy-mesme doit mettre pied à terre, pour regarder en la poudre s'il cognoistra point quelques traces du lieure, telles qu'auons descrites cy deuant.

Le lieure fait milles autres ruses, ausquelles en general pourra obuier soingneusement le picqueur caut & fin, si dés qu'il aura veu faire le premier cerne à vn lieure, & qu'il a eu cognoissance du pays qu'il tient en ses fuittes, il va gaigner le deuant pour le veoir à veuë, & en cest endroit excite ses chiens, ausquels fera prendre de grands cernes, pour enuelopper dedans toutes les ruses & malices des lieures.

Les lieures viuent sept ans.

Les lieures ne viuent que sept ans pour le plus, & principalement les masles. Ils ont ceste malice, que si le masle & la femelle sont accompagnez ensemble en vn pays, iamais n'y laisseront demeurer autres lieures estranges, s'ils peuuent, si ce n'estoient ceux qu'ils ont engendrez: & pour ce lont dit, Tant plus on chasse en vn pays, & plus on y trouue des lieures, par ce que ceux des autres pays y viennent.

Tãt plus on chasse en vn pays, & tant plus y a de lieures.

Curée du lieure pour les chiens.

Le lieure prins, sera bon d'en faire curee aux chiens, pour les resiouyr, & donner courage d'y chasser par apres: la curee se peut faire auec pain, formage, & autres friandises, le tout mis dedans le corps du lieure, à fin de l'arrouser & brunir de sang, puis estendu sur l'herbe nette. Pour la seconde curée, comme pour vn banquet plus celebre, si lon a prins quantité de lieures, sera bon d'en escorcher vn, & luy oster le poulmon, puis ietter le lieure au milieu des chiens, & leur laisser manger: & apres qu'ils auront mangé, leur donner du pain, de crainte qu'ils ayent mal au cœur, & qu'ils rendent leur gorge, par ce que la chair du lieure leur est contraire: aussi quand le chien qui aura apprins à courir au lieure, sera addonné à la chasse du cerf, n'aura plus garde de chasser au lieure, par ce qu'il aura trouué la venaison du cerf beaucoup meilleure que celle du lieure.

Du proffit de la prinse du lieure. *Chap.* 37.

LE mesme proffit qu'auons trouué au cerf & sanglier, tel le pouuõs recognoistre au lieure: & pour parler premierement de sa viande, nous ne voyons viande plus frequente ny plus requise en nostre France, que le lieure: vray est que les medecins iugent sa chair estre melancholique, difficile à cuire en l'estomach, & engendrer vn suc assez gros: ce qu'ils entendent des lieures ia vieils & qui ont passé vn an, ou de ceux que lon nourrist és terriers priuez & autres lieux fermez: mais les ieunes & petits leuraux ont vne chair fort delicate & plaisante au manger: encor és grands, il y a des parties qui sont de requeste, comme le rable, les espaules, les fesses. Lon doit remarquer en ce petit bestail vne fecondité admirable en nature, qui est que tous les mois la femelle en fait des petits en grand nombre. Ie sçay que d'aucuns pensent que le masle & femelle ont les deux sexes, & que tous deux conçoiuent & engendrent, comme s'ils estoient hermaphrodites: mais telle opinion est fausse, & aliene du tout des faits & generations de nature. Bien est vray que la femelle estant pleine ne laisse à superfœter, c'est à dire, à receuoir le masle, conceuoir, & engendrer, mesmes incontinent qu'elle est deliuree de ses petits, retourner au masle: qui est cause d'vne si grande fecondité: autant en pourrions dire des connins, qui sont espece de lieure. *Chair de lieure.* *Fecõdité de lieure.*

Quant aux singularitez du lieure: La chair du lieure bien rostie ayde fort aux dysenteries & autres flux de ventre: le foye deseiché au four & mis en poudre, est singulier pour ceux qui ont le foye debile. La ceruelle bien cuicte & bouillie, frottee sur les gencives des petits enfants, appaise leurs douleurs de dents, & ayde à les faire croistre. *Flux de ventre.*

Prenez vn lieure entier auec sa peau & son poil, ostez luy seulemẽt ses entrailles, enfermez-le dans vn pot de terre bien estoupé & bien luté: puis mettez le pot dãs vn four chaud, & l'y laissez iusques à tant que tout le corps puisse estre facilement redigé en poudre, de façon qu'il n'y ait graisse, ny humidité quelconque de reste, autremẽt il faudroit encore remettre le pot au four iusques à tant que le tout peut estre redigé en poudre: le pois d'vn escu de ceste poudre pris auec vin blãc, tous les matins deux heures auãt le past, guerist la difficulté d'vrine, & ropt le calcul tant des reins que de la vessie: mais cependãt auant l'vsage de ceste poudre fau- *Calcul de reins.*

dra que le corps soit purgé : & durant l'vsage faudra contenir sur tous les deux reins lames de plomb larges de quatre doigts, cousues entre deux lingues.

Fiel. Le fiel de lieure meslé auec sucre nettoye les yeux chargez & remplis de taye.

Fiente. La fiente de lieure portee par les femmes empesche la conception : mais pour vne chose plus asseuree, icelle mise dans le conduit de la femme en forme de pessare, retient les mois par trop fluents, & deseiche l'amarry trop humide.

Sang. Le sang de lieure fricassé ou deseiché, appliqué sur vne rongne ou dartre, la deseiche & guerist incontinent.

Os de lieure Le lieure a vn petit os dedans la iointure des iambes, lequel est souuerain pour la colique.

LA CHASSE DU REGNARD ET TESSON.

Le proffit de la chasse du Regnard & du Tesson. Chap. 38.

LA chasse des regnards & tessons, n'apporte aucun plaisir, nō plus que de proffit, aux chasseurs: i'entends proffit quant à la viande, car la chair de regnard, encore moins celle de tesson, n'est aucunement plaisante à manger, d'autāt qu'elle a vn goust fade, vireux. & agreste: combien que Galien en quelque passage a voulu dire que la chair du regnard est de pareille faculté & vertu que celle du lieure: toutesfois en vn autre lieu, comme voulant retraicter son opinion, a dit que le regnard est de mesme temperament que le chien. Bien est vray que d'aucunes gens rustiques, ne ayants possible commodité d'autre viande, ne viuēt d'autre chair que de regnard : non toutesfois en autre temps qu'en Automne, par ce qu'en ce temps le regnard ne se nourrit d'autre pasture que de raisins, à raison dequoy sa chair peut aquerir quelque bonté. Quoy qu'en soit, si en la prinse du regnard & du tesson y a quelque proffit, il n'est autre, sinon par ce qu'ils mangent la volaille, & font la guerre aux connins de garenne: ioinct aussi que les medecins font grand cas du poulmon de regnard, pour les poulmoniques & asthmatiques: de sa graisse, pour la douleur des nerfs: de son sang, pour le calcul. de l'huile où aura bouilly le corps entier du regnard mort ou vif, de laquelle auons parlé au troisieme liure,

La chair du regnard est fade.

En quel tēps est bonne la chair de regnard.

Le proffit qu'apporte le corps du regnard à l'vsage de medecine.

ure, pour toutes douleurs de iointures: des parties genitales du regnard, contre le calcul.

Deux sortes de Regnards & de Tessons. Chap. 39.

AVANT qu'aller plus outre, il y a deux sortes de regnards, & deux sortes de tessons, à sçauoir, grãds regnards, & petits goupils: tessons, porchins & chenins. Les deux sortes de regnards sont assez cõgneuës: les tessons, porchins & chenins, sont aucunement differents: car les porchins sont plus blanchastres, & ont le poil de dessus le nez & de dessous la gorge beaucoup plus blãc que n'ont les chenins, le corsage vn peu plus grand, la teste & le nez plus gros. Les porchins au sortir de leurs terres, ils font volontiers leur fiante: & ne la font iamais qu'ils ne facent vn petit trou auecques le bout du nez, ou bien auec l'ongle, puis fiantent dedans: les chenins font leur fiante bien loing de leur terrier: les porchins font communement leurs cauernes dedans le sable, & autres terres aisees à mouuoir, & en lieux descouuerts, pour auoir la chaleur du soleil, dormants incessament, ausi sont ils plus gras que les chenins. Les chenins se tiennent dedans les fortes terres ou dedans les rochers, faisants leurs fosses & cauernes plus profondes & estroittes que les porchins: toutesfois il n'y a pas tãt de carrefours qu'en celles des porchins, d'autant qu'ils ne peuuent pas mouuoir les terres fortes & rochers, comme les autres font le sable, & les terres mouuantes: les chenins ont la gorge, le nez, & les aureilles iaunastres cõme la gorge d'vne martre, & sont beaucoup plus noirs, & plus hauts sur iambes que les autres. Les deux especes ne se tiennent ensemble, & viuent de toutes chairs, font grand dommage aux garennes, principalement aux petits lapereaux, qui sont dedans les raboulieres, & sont fort friands, plus de cochõs & de pourceaux, que de toutes autres chairs: ils viuent de toutes sortes de gibbiers, comme oyes, poullets, & leurs semblables: ils sont fort froidureux, & si on les laisse en quelque chambre où il y ait du feu, ils s'en iront coucher dedãs, & se brusleront les pieds: ils sont de dure vie, & ont la peau fort dure, ils craignẽt toutesfois le nez grandement, ausi ne leur pourroit on donner si petit coup de baston dessus qu'ils ne meurent soudainement: ils sont ennemis mortels des regnards, & souuent leur font la guerre:

Tessons, porchins, & chenins.

Deux sortes de bassets pour courir les regnards & tessons, & la maniere de les dresser. Chap. 40.

Bassets de deux sortes.

QVANT à la chasse des regnards & tessons, elle se fait auec chiens de terre, autrement dits bassets, lesquels sont de deux especes: les vns ont les iambes torses, & sont communément à court poil: les autres ont les iambes droittes, à gros poil, comme barbets: ceux qui les ont torses, coulent plus aisément en la terre que les autres, & sont meilleurs pour les blereaux, d'autant qu'ils y demeurent plus longuement, tenants mieux sans sortir. Ceux qui ont les iambes droittes, seruent à deux mestiers, par ce qu'ils courent sur terre comme chiens courants, & entrent de plus grande fureur & hardiesse en terre que les autres: mais il n'y demeurent pas si longuement, d'autant qu'ils se tourmentent à combatre les regnards & tessons, ce qui les contraint d'en sortir pour prendre l'air.

Blereaux.

Or s'il aduient que le chasseur n'ait des bassets tous dressez, il les pourra façonner en ceste sorte. On doit commencer à les dresser des l'aage de huit à dix mois: car si vn basset n'entre en terre à son an, à peine luy pourra-on iamais faire entrer: & ne les faut rudoyer quand on les dresse, ne que les tessons les blessent en terre, d'autant que s'ils y estoyent battus ou outragez, ils n'y voudroiẽt plus retourner: parquoy on ne doit iamais faire entrer les ieunes bassets en terriers où il y ait des vieux tessons ou regnards, que premier il ne soient dressez, & qu'ils n'ayent leur an accomply. Encores faut-il mettre tousiours vn vieil basset deuant eux, qui endurera la fureur des tessons.

Comme il faut dresser les bassets.

Or la voye plus commode pour les façonner est telle: En la saison que les regnards & tessons ont leurs petits, il faut prendre tous les vieux bassets, & les laisser aller en terre, puis alors qu'ils commenceront à abbayer, on doit tenir tous les ieunes auprés des pertuis vn à vn, de peur qu'ils se battent, & leur faire escouter les abbais. Apres que les vieux tessons ou regnards seront pris, & qu'il n'y aura plus que les petits, faut prendre tous les vieux bassets, & les coupler, puis laisser aller les ieunes, les hardissant en terre en criãt, Coule à luy basset, coule à luy, hou, prenez, prenez: & alors qu'ils tiendrõt quelque ieune tessonneau ou regnardeau, il leur faut laisser estrangler dedans la trancheé ou pertuis, pre-

nant bien garde que la terre ne tombe sur eux de peur qu'elle leur nuise : puis faudra porter tous les petits tessonneaux ou regnardeaux au logis,&en faire fricasser les foyes &le sang, auecques du fourmage & de la graisse, puis leur en faire curee, en leur monstrant la teste de leur gibbier. Curee.

On les peut encores dresser en vne autre façon , à sçauoir, faut faire prendre des vieux regnards ou tessons tous vifs, par les vieux bassets ,& auec tenailles propices à se faire, les prendre, & leur coupper toute la maschoire de dessous, là où sont fichez les grands crochets,& ne toucher point à celle de dessus , d'autant qu'elle monstrera tousiours la fureur de la beste , sans pouuoir blesser ne mal faire : apres faut faire des terriers en vn pré, lesquels doiuent estre assez larges , à fin que les bassets ayent l'espace de se tourner , & entrer deux tout de front,puis couurir les terriers d'ais & de gazon:cela fait,on doit mettre le tesson dedans & lascher tous les bassets ieunes & vieux,leur donnant courage, & les enhardissant comme a esté dit.Et quand ils auront assez abbayé, faut frapper sept ou huit coups de besche au costé , pour leur donner hardiesse quand on beschera:puis faudra leuer les ais à l'endroit où sera le tesson,& le prendre auec tenailles,en le tuãt deuant eux , ou bien le faire estrangler à quelque leurier, pour leur en faire curee. Et faut auoir du fourmage pour leur ietter soudainement sur leur gibbier,quand il sera mort:& si d'auenture on ne vouloit rompre la maschoire de dessous du tesson,il luy faut coupper tous les crochets,& toutes les maistresses dents, de peur qu'il ne morde & face mal.

La maniere de prendre le regnard. *Chap.* 41.

QVANT à la chasse des regnards elle est beaucoup plus facile que celle des tessons , principalement, par ce que depuis qu'ils sentent les bassets qui les abbayent, ils bouclent & sortent soudainement dehors , excepté en la saison que les femelles ont leurs petits,lesquels ils ne veulent abandonner.

Ils font volontiers leurs terriers en lieux mal-aisez à bescher, comme dedans des rochers,ou sous quelques arbres,& n'ont que vne mere , c'est à dire taniere, qui va fort loing,laquelle est fort estroitte : quand les bassets ont vne fois acculé les regnards, ils se defendent quelque peu , mais ce n'est pas de telle hardiesse & vigueur que les tessons,& n'ont la morsure si dangereuse : toutesfois lon dit qu'il a ceste ruse,que quãd il se void acculé des chiẽs, Terriers du regnard.

Vrine du regnard puãte

il met sa queuë entre ses iãbes,& pisse dessus, puis en arrouse les chiens,& que quand les chiens sentent la puanteur de son vrine, ils se retirent,& le laissent aller.

Maniere de prẽdre le regnard sans chasse.

Si on prend vne regnarde en la saison qu'elle est en amours,& qu'on luy couppe la nature,& le boyau qui la tient, auec ce les petits rongnons,qui sont cause de l'engendremẽt,(qui est ce que les chastreux ostent aux chiennes quãd ils le sennent) puis mettre le tout couppé par petits loppins,en quelque petit pot tout chaudement,& prendre du galbanum , & le mettre dedans, en meslant le tout ensemble,& couurir le pot, de peur que le tout s'esuente: cela se pourra garder toute l'annee,qui seruira alors que lõ voudra faire quelque trainee,pour faire venir les regnards, en prenãt du cuir ou couanne de lard,la mettant sur le gril,puis quand elle sera bien grillee & toute chaude,il la faut tremper dedans le pot où est la nature de la regnarde & le galbanum, & en faire toutes les trainees,alors vous verrez que les regnards vous suiuront par tout:mais il faut que celuy qui fera la trainee, frotte la semelle de ses soulliers de bouze de vache, de crainte qu'ils ayent le vent de ses pieds. Voila comme il faut faire venir les regnards pour les prendre au piege,& pour les tuer au soir auec l'arbaleste.

C'est vne chose certaine que si on frotte vn basset de soulfre ou de l'huile de cade, & qu'on le face entrer en des terriers où il y ait des regnards ou tessons,ils se remueront de là,sans y retourner de deux ou trois mois. Faut aussi noter vne chose, que dés

Bassets subiets à galles.

que les bassets,tant ieunes que vieux,seront sortis des terriers de regnards ou tessons, il les faut lauer d'eau tiede auec du sauon, pour faire tomber la terre qui sera meslee entre le poil & la peau: car autrement ils pourroient deuenir galleux d'vne galle qui seroit fort difficile à guerir.

La maniere de prendre les tessons. *Chap.* 42.

QVANT à la chasse des tessons,elle est plus difficile que celle des regnards, comme est dit, par ce que leurs terries sont profonds & estroits, ayans plusieurs meres & carrefours:pour ceste cause faut pour exercer telle chasse,auoir premierement cinq ou six hommes munis de besches & instruments propres à bescher la terre:puis demie douzaine de bons chiens bassets,pour le moins,qui ayẽt chacun vn collier au col,large de trois doigts, & garny de sonnettes,pour l'entree des terriers, à fin que les tessons s'acculent plustost, & aussi que les colliers les garderont d'estre

blessez.

blessez. Et à l'heure qu'on verra les tessons acculez, ou que les bassets soient las & hors d'haleine, ou bien que les sonnettes fussent pleines de terre, il faudra prendre les bassets, & leur oster les colliers : mais au commancement ils seruent grandement, d'autant que le tesson s'en accule plustost.

Or auant que lascher les bassets, on doit regarder les terriers, quels ils sont, & le lieu où ils sont situez, & là où sont les acculs: car autrement on perdroit son temps, d'autant que si les terriers estoient en pente de coustaux, il est requis de mettre les bassets par le dessous deuers la vallee, à fin d'acculer les tessons sur le haut du coustau, là où les terriers ne sont pas si profonds, pour les bescher plus aisément.

Autrement si les terriers estoient en vne motte, & qu'ils fussent tous ronds, la motte estât assise en lieu plat, il faut mettre les bassets aux pertuis qui sont les plus hauts, sur la sommité de la motte: mais auant que de les lascher en tels terriers, on doit frapper vingt ou trente coups de la teste des besches sur le haut des terriers, à fin de faire desloger les tessons du milieu d'iceux, pour les faire descẽdre aux acculs, qui sont au bas de la motte. On doit tousiours lascher à l'entree deux ou trois bassets, à fin qu'en leur fureur ils puissent esbranler & departir les tessons, qui seront ensemble, & les chasser aux acculs.

Ils ont vne malice de se faire abbayer aux carrefours de leur cauerne, & tiennent fort en tels lieux contre les bassets: alors qu'on voit qu'ils sont aux abbais en tels endroits, il est requis frapper deux ou trois coups de besche, & s'ils ne veulent desloger pour cela, il faut soudainement les descouurir auec vne tariere: & lors qu'on verra qu'ils seront à l'accul, on ne doit pas percer au droit de la voix du basset, pour autant que si lon perçoit droit sus eux, ils retourneroient dedans les grands carrefours & cauernes, & feroient tort aux chiens : à ceste cause, il faut percer au droit de la voix du basset, auec vne tariere ronde, car elle enleue la terre, sans qu'elle tombe dedans : puis mettre soudainement vne tariere platte dans le pertuis du rond, à fin qu'il ferme la mere tout au trauers, de peur que le tesson recule sur le chien: & s'il est possible d'enfermer le chien par le derriere de le tariere, il seroit fort bon, car si c'estoit par le deuant, les tessons le pourroient battre & rudoyer : par ce qu'aucunefois il s'en trouue en vn accul six ou sept qui pourroient battre & rebuter le chien. Quand la mere est fermee de la tariere platte, il faut faire soudainement la tranchee auec les besches & paelles à fin d'auoir espace pour ranger vn homme dedans : & à l'heure laisser entrer les

baſſets en la tranchee,& les faire abbayer en ce lieu-là, où on peut veoir batailles & aſſauts de toutes façons. Il ſe peut donner garde que les teſſons ne ſe couurent de terre, ce qu'ils font volontiers quand ils ſont acculez, tellement que les baſſets ſont aucunesfois deſſus, & ne ſçauent où ils ſont allez. Puis quand on a deſcouuert leur fort, les faut tirer dehors auec tenailles, non pas par le corps, mais par les maſchoires de deſſous : car ſi vous les prenez par le corps, ils peuuent bleſſer les chiens: ſi par la maſchoire de deſſus, on leur pourra bleſſer le nez, qu'ils ont tendre, & les ayant bleſſez tant ſoit peu, meurẽt incontinent. Quand ils ſeront tirez dehors, les faut mettre en vn ſac, puis les porter en quelque cour, ou iardin rẽfermé de murailles, pour les faire chaſſer aux petits baſſets: mais ce pendant muniſſez voz iãbes de quelques bottes, car quãd ils ſont eſchauffez, ils viennent aſſaillir les hommes, comme fait vn ſanglier, tellement que ſouuentesfois emportent le lopin de la chauſſe, voire iuſques à la chair qui eſt par deſſous.

LA CHASSE DV CONNIN. Chap. 43.

Connins dõmageables.

ASSEZ amplement nous auons parlé du connin au traitté de la garenne, duquel la chaſſe eſt proffitable, non ſeulement pour la viande, qui en eſt fort bonne, mais auſſi pour le dommage que ce petit beſtail apporte aux grains, arbres, & herbes: tellement que Strabo fait mention que d'aucuns peuples furent contraints, du regne de Tiberius & Auguſtus, enuoyer des legats aux Romains, pour auoir aide contre les importunitez & dommages, que leur pays reçeuoit de l'affluence de ce petit beſtail.

Strabo.

Nous auons fait deux ſortes de connins au traitté de la garenne, les vns de clappier, les autres de garenne: ceux de clappier ſont faciles à chaſſer, d'autant qu'ils ſont priuez: ceux de garenne ſont quelque peu plus difficiles à prendre, pour le naturel plus ſauuage: la façon de les chaſſer principalement, eſt de deux ſortes, toutes deux aſſez cogneuës, ou auec les filets, ou auec le furet: quant au furet, on le iette dans la tanniere des connins, pour leur faire la guerre, duquel eſtonnez & intimidez ſortent incontinent hors de leur tanniere, & tombent en des filets que lon aura tendu à lentree de leur terrier: quelquesfois le furet les eſtrangle là dedans, à raiſon dequoy ſont cauſe ſouuentesfois de la longue attente que font les chaſſeurs.

Chaſſe des conins de garenne.
Furet.

LA CHASSE AVX OYSEAVX.

Que les anciens n'ont tenu compte de la chasse aux oyseaux. Chap. 44.

LA chasse aux oyseaux n'a pas esté beaucoup approuuee ny receue des anciẽs, pour le peu d'exercice qui y est: par ce qu'ils ne prisoient aucune façon de chasser, où le corps ne prinst quelque exercice, pour estre rendu par apres plus agile & plus dextre à traitter chose de plus grande importance: aussi ne trouuons nous aucune mention faite de la chasse aux oyseaux dans les liures des anciens, comme d'Aristote, ou de Pline, qui ne semble auoir rien ignoré, pour la varieté de ses escrits: ny mesmes de la fauconnerie, qui est vne chasse d'oyseau la plus noble de toutes: pour cela toutesfois, les hommes de nostre temps n'ont laissé mettre en vsage plusieurs manieres de chasser aux oyseaux, comme auec oyseaux de proye, qui est la plus excellẽte de toutes, aux rets, aux filets, à la tonnelle, au feu, aux laqs, à la gluz, à l'arbaleste, à l'arc, à la nasse, à la planche, à la passee, à la pippee, au scapel, à la corneille, à la clache, au réel ou couuertoir, à la main, & plusieurs autres façons, qui sont assez cogneues aux oyselleurs: nous parlerons premierement de la fauconnerie.

LA FAVCONNERIE.

Que c'est que fauconnerie. Chap. 45.

IL est certain que la science de fauconnerie a esté mise en art depuis peu de temps, comme auons dit: les autheurs anciens, comme Aristote & Pline, admirateurs des choses hautaines, & inuestigateurs diligents de toutes choses, n'eussent laissé en arriere si grand' industrie du sçauoir de l'homme, de leurre & appriuoiser les oyseaux de proye, qu'ils ne l'eussent escrit, si elle eust lors esté en vsage. Car c'est merueille de veoir vn oyseau qui a esté sauuage, ia appriuoisé, fondre du ciel, retourner sur le poing de son maistre, aller cercher les autres oyseaux iusques aux nues pour les tuer, mesme faire la guerre aux oyseaux aquatiques & terrestres, & prendre d'aucunes bestes à quatre pieds, comme

Fauconnerie est vn art recent.

lieures, lappins & connins : ceste science est maintenant tant ennoblie, que les grands seigneurs se la sont voulu dedier & reseruer pour leur passe-temps,& l'ont en telle estime en nostre France, que le gentil-homme François est peu prisé des autres, qui est ignorant de ceste science,& de la venerie, comme de deux choses les plus excellentes apres les armes.

Fauconerie. Or fauconnerie, comme c'est l'art & science de leurrer & appriuoiser les oyseaux de proye ou de rapine, pour les faire voler aux autres oyseaux tant aerez, terrestres, que aquatiques: aussi fauconnier est appellé celuy, duquel l'estat & office est d'appriuoiser tels oyseaux:en quoy, si voulons regarder de pres au nom, semble à voir que les François modernes ayent suiuy l'appellatiõ des anciens François & des Grecs : car tout ainsi comme les anciens François ont voulu que le Sacre, que les Grecs nommoient hierax, & les Latins *Accipiter*, fust le terme principal, dessous lequel estoient comprins tous oyseaux de proye, combien que le Sacre François, & hierax Grec, soit vn nom special d'vn oyseau de proye: aussi les François de nostre temps, ont fait que le Faucon seroit le principal en son genre, & donneroit le non vniuersel, comme par maniere d'excellence à toux oyseaux de proye:cõbien que Faucon soit vn nom special d'vn oyseau de proye, comme si lon vouloit dire Faucon gentil, Faucon pelerin, Faucon de Tartarie, Faucon de Barbarie, Faucon gerfaut, Faucon sacré, Faucon lanier, Faucon Punicien, & ainsi des autres.

Fauconnier.

Quels oyseaux sont bons pour la fauconnerie. Chap. 46.

OR il ne faut penser que tous oyseaux de proye ou de rapine seruent à la fauconnerie, mais seulement ceux qui sont hardis & de frãc courage,& qui peuuent voler l'oyseau tant par les riuieres que par les champs,& d'iceux sont dix especes principales, asses cognues d'vn chacun,& pour la plus grand' part familieres en Frãce, à sçauoir, l'aigle, le vautour, l'autour, l'espreuier, le gerfaut, l'esmerillon, le faucon, le lanier, le sacre & l'hobreau.

Dix especes d'oyseaux de fauconerie.

Quatre d'iceux volent de poing,& prennenr de rẽdon, qui sont l'autour, l'espreuier, le gerfaut & l'esmerillon: Quatre volẽt haut, qui sont le faucon, le lanier, le sacre & le hobreau. Quant à l'aigle & vautour ne sont aucunement congneus en France. Grande partie de ces oyseaux, excepté le vautour, ont communẽment les

plumes

plumes de la queuë & des ailes beaucoup madrees. Tous ont l'ongle & le bec crochu, & sont presque sẽblables les vns aux autres: car ils semblent n'estre differents qu'en grãdeur, veu mesmement que leur couleur se change diuersement selon leur muë, qui fait qu'ils en sont appelez hargas, ou sors, tout ainsi qu'on fait des harangs enfumez, surnommez sorets. Il y a grãde partie des oiseaux de proye qui sont passagers, & ne sçauons bonnement de quels pays ils viennent, n'y où ils s'en retournẽt, & en auons seulement la congnoissance par ceux qui le nous apportent d'Italie, d'Alemaigne, & d'autres pays estranges. Ceux qui les nous apportent les prennent le plus souuent auec de la glus, qui est cause de leur froisser les pennes: mais on leur oste ceste glus auec eau tiede.

Or soit qu'on les nous apporte d'ailleurs, soit qu'ils soient domestiques en nos pays, pour les appriuoiser & leurrer, premierement on ne les doit oster du nid, qu'ils ne soient forts, & se puissent tenir sur les pieds, puis les tenir sur vn bloc, ou vne perche, pour mieux demener leur pennage, sans le gratter en terre.

Il faut les paistre de chair vifue le plus souuent que lõ pourra car elle leur fera bon pennage. Toutesfois le past & chair bonne, outre l'ordinaire, est leur donner des cuisses ou du col des poulles: les chairs froides leur sont mauuaises: les chairs de bœuf, de porc & autres leur sont de forte digestion: celle de mouton, de pigeons, ou de petites irondelles, est meilleure: la chair de poulle estant douce & delectable, trouble le ventre de l'oiseau, s'il l'a mangee froide: chair de pies & vieils colombs est amere & mauuaise aux oiseaux: la chair de vache leur est mauuaise, pour estre laxatiue, qui aduient par sa pesanteur, qui leur cause indigestion. Et s'il est necessité les paistre de grosse chair par faute de meilleure, soit temperee, & lauee en eau tiede: si c'est en hyuer, il la faudra espraindre: en esté, il ne la faut lauer qu'en eau froide. La chair qu'on donnera aux oiseaux, soit sans graisse, nerfs, ne veines: & ne les faut laisser manger leur saoul tout à la fois, mais par poses, en les laissant reposer en mangeant, & par fois leur musser la chair auant qu'ils soient saouls, puis la leur rendre: mais qu'ils ne voyent la chair, de peur de les faire debatre.

Nourriture des oyseaux de proye.

Aussi est bon leur faire plumer petits oiseaux, comme ils faisoient au bois. Tous les ans, au commencement d'Automne, s'ils sont trop gras, il les faut amaigrir par medicament laxatif, comme d'aloes meslé auec la chair qu'on leur donne à manger, mais cependant il les faudra nourir de quelque bon past vif & chaud, autrement on les mettroit trop bas: apres qu'ils auront esté purgez, les faudra preparer à la proye: & mesme quand on les vou-

Purger l'oiseau. dra faire chasser, ne sera point mauuais de leur mettre en la gueule des estouppes couuertes de chair, en forme de pilule, & leur faire aualler au soir, à fin qu'au matin ils reiettent icelle pilule auec plusieurs excrements pituiteux : par ce moyen seront rendus plus sains, plus appetissez, plus auides, plus legers & prompts à la proye. La chair de pourceau donnee chaudement auec vn peu d'aloës, fait lascher & emutir l'oiseau: mais il faut obseruer, apres qu'il aura esté purgé qu'on le mette en lieu chaud, & le tenant sur le poing, le paistre de quelque oiseau en vie: car alors il a les entrailles destrempees. On congnoistra qu'ils seront malades quãd le fondement leur enfle & deuient roux, les narilles aussi & les yeux: voila la maniere de les leurrer & appriuoiser en general, maintenant en particulier.

Emutir l'oiseau.

Oiseaux de proye malades.

Des oiseaux de proye en particulier.
Chap. 47.

Vautour.

LE vautour est le plus grand oiseau de rapine, passager en Egypte, congneu en ce pays plustost par sa peau & plumes qu'autrement, par ce que les peletiers ont coustume d'en faire pelices pour mettre sur l'estomach, & les attiliers plumes pour empenner les fleches: on les peut nourrir des tripailles, charongnes & vuidanges de bestes, aussi lon dit que coustumierement ils suiuent les camps, à cause des corps morts : ils ne peuuent voler de terre qu'ils n'ayent premierement prins auantage en courant, ou bien qu'ils se partent de dessus vne grosse butte.

Aigle.

L'aigle est appellee roy des oyseaux, fort lourde à porter sur le poing, à raison de sa grand' corpulence, difficile à appriuoiser du sauuage, par ce qu'elle est audacieuse & puissante, prompte & facile à blesser le fauconnier au visage ou ailleurs. Parquoy qui la veut auoir bonne, il la faut prendre au nid, & l'appriuoiser auec chiens courants, à fin qu'allans à la chasse, elle vole, & suiue les chiens, lesquels ayans leué le lieure, regnard, cheureul, ou autre telle beste, l'aigle descende dessus pour l'arrester: on la peut nourrir de toutes manieres de chairs, & principalement des bestes qu'elle aura prinses à la chasse. Le faucõnier doit estre soingneux de la biẽ garder, par ce qu'elle est fort fugitiue, ains pour y remedier, luy faut coudre les plumes de sa queuë, à fin qu'elle ne les puisse espanouir, ne voler d'icelles: ou bien luy plumer le tour du fondement, en sorte qu'il apparoisse, & lors craignant la froidure de l'air ne taschera à voler si haut.

L'espreuier

L'espreuier & l'autour ne different d'autre chose qu'en grandeur & force: par ce que l'autour est de plus forte nature, ains n'est si tost malade que l'espreuier, tous deux de mesme genre comme sont les corbeaux & gays, le grand chien & petit: tous deux sont de deux sortes, niais, & ramages. Les ramages, sont ceux qui sont muez de bois, & ne tiennent point au sort. Niais sont ceux qui sont nouuellement sortis du nid, & ont esté quelque peu à eux. De telle sorte fait bon choisir pour apprendre, comme aussi de ceux qu'on nomme branchets, sçauoir est, qui ne sont encores muez, & qui n'ont point fait d'aire, & nourry des petits. Espreuier autour.

On cognoist la beauté des espreuiers quand ils sont grands & courts, ayants petite teste, espaule grosse & large, grands pieds & estendus, les pennes noires, pris au nid encores petits, qui suit sa mere de branche en branche, qui n'a mué.

La maniere de les prendre est telle: L'oiseleur doit estre caché derriere vn buisson, au deuant duquel soit vne aire vnie & quarree, & six bastons fichez à l'entour d'icelle, de la grosseur du poulce, & de la hauteur d'vn homme, trois de chacun costé: à ces bastons seront attachez des rets de fil verd, fort delié, & à iceux vne cordelette, qui respondra à l'hōme caché derriere le buisson: dedans l'aire paistront plusieurs petits oiseaux, principalement pinsons, car l'espreuier sur tous oiseaux aime à manger les pinsons, l'espreuier ne faudra incontinent de voler de grāde roideur dedans le filé, pensant prendre les petits oiseaux, ains demeurera encré & enseuely dedans les rets: alors l'oiseleur le doit prendre & luy lier le bas des ailes auecques les cuisses & la queuë, à fin que il ne puisse se remuer ne debatre.

On les trouue volontiers perchez en temps d'hyuer aux bois de haute fustaye sur vn arbre gresle, le long de quelque haye: on les appriuoise les tenant bien longuemēt & souuent sur la main, & principalement à l'aube du iour: on leur donnera à manger deux fois le iour, ou vne fois, principalemēt quand le lendemain on les voudra faire voler: car alors l'espreuier doit estre affamé, à fin qu'il prenne mieux sa proye: mesme encores, si leur viande du iour est descendue, ce que lon cognoist par la gorge vuide. Ils muent tous les ans en Mars ou Auril, & alors on les doit mettre en lieux chaux, ou au soleil de midy contre quelques murs. Leur nourriture doit estre de bonnes chairs, specialement d'oiseaux & de mouton, à fin qu'ils soient bien gras: l'espreuier est facile à laisser son maistre, & pour obuier à ce, faut que le maistre garde de le blesser, & ne luy cōtredire en rien. car il est desdaigneux: quand il ira voler, il ne le doit point laisser aller trop loing, d'autant que

quand il ne peut attraper l'oiseau qui vole, il s'en va par indignation, & monte sur vn arbre, sans vouloir retourner à son maistre, ne le doit trauailler outre mesure, mais se doit contenter de ce qu'il pourra prẽdre, & luy donner de sa proye à manger, à fin que il sente ce que sa proye luy a valu, & qu'il soit enflambé de volontiers voler: les oiseaux qu'il prẽd sõt perdrix, cailles, estourneaux, merles & autres semblables.

Maladies de l'espreuier. Fieures. Sera soingneux de le guerir quand il sera malade: s'il a la fieure apres long trauail, ou à raison d'autres accidents, le faut mettre en lieux frais sur perches enueloppees de drappeaux mouillez, & le nourrir peu & souuent de chair de petits poullets, trempee premierement en eau où aura trempé semence de courges ou de coucombres: s'il est refroidy le faut tenir chaudement, le nourrir de chair de poullet masle, ou de pigeons trempez en vin, ou en decoction de sauge, marjolaine & autre semblable: s'il a des poux faut oindre sa perche auec ius de morelle, ou d'aluine: s'il a des vers dans le corps, faut mettre sur sa viãde fueilles de pescher: s'il digere mal sa viande, & qu'il la retienne du tout, luy faut faire aualler iusques au gosier le cœur d'vne raine, qui tiẽne à vn filet, puis le retirer incontinent, il luy fera euomir toute sa viande: s'il a les gouttes à l'aile, ou à la cuisse, faut luy tirer quelque goutte de sang de la veine qui est sous l'aille, ou dessous la cuisse: s'il est podagre, faut oindre ses pieds auec ius de l'herbe nommee laicterolle, mesme la perche où il sera, puis on oindra le lieu auec suif.

Gouttes. Podagres.

Faucon. Le faucon, comme auons dit en l'art de fauconnerie, aucunesfois est vn mot general, signifiant tous oiseaux de fauconnerie: aucunefois special, & en y a de diuerses sortes, que ie laisse à distinguer à ceux qui ont traitté de la nature des oiseaux: quoy qu'il en soit, le faucon est le prince des oiseaux de rapine (i'entẽds quãt au vol) pour sa hardiesse & grand courage, & est de grand pris quand il a la teste rõde, & le sommet de la teste plein, le bec court & gros, grandes narines & ouuertes, les sourcils, vn peu hauts & gros, les yeux grands & cappes, le col long, haute poitrine, les espaules amples, les pennes des ailes subtiles, les cuisses longues, & les iambes courtes & grosses, les pieds verds, grands & estendus, les ongles noirs, bien pointus & trenchants: qui est moyen, ny trop grand ny trop petit. Le faucon, comme aussi tous autres oiseaux de proye ont leurs tiercelets, c'est à dire, oiseaux petits qui leurs resemblent & ne different d'auec eux qu'en grandeur. Celuy du faucon a les plumes bien madrees, la teste noire, les yeux noirs, cendré par le dos & dessus la queuë, qui toutesfois,

est

est madree: il est oyseau de leurre comme aussi le faucon, & non de poing. Ses iambes & pieds sont iaunes, & à communément la poictrine palle. Il porte deux taches bien noires sur les plumes és costez des yeux. Pour appriuoiser le faucon, le faut souuent tenir sur la main, nourrir d'ailes & de cuisses de poulles mouillees en l'eau, & mettre en lieu obscur, & quelquesfois leur presenter vn bassin plein d'eau, où ils se puissent baigner, puis apres le baing, les seicher au feu: on les accoustumera à chasser premierement petits oyseaux, puis moyens, par apres des grands, & ne faudra-on à leur donner curee des oyseaux qu'ils auront prins. Ils volent merueilleusement tost, & montent en haut en rouant, & regardant en bas, & où ils voyent la canne, l'oyson, la grue, le hairon, ils descendent comme vne sagette, les ailes closes, droit à l'oyseau, pour le desrompre à l'ongle de derriere, & s'ils faillent à le toucher, & qu'il fuye, volent soudainement apres, & s'ils ne peuuent l'attraper, comme enflambez & courroucez, volent si loing puis apres qu'ils perdent leur maistre. Le faucon, sur tous oyseaux de proye, est propre pour voler le hairon, & tous autres oyseaux de riuiere. Ses maladies & leur guerison sont semblables à celles de l'espreuier: combien que le faucon soit de plus forte nature que l'espreuier.

L'Hobreau, apres l'esmerillon, est le moindre, quant à la corpulence, de tous les oyseaux de proye: il est de leurre, non de poing: car il est du nombre de ceux qui volent haut, cóme le faucon, le lanier, & le sacre. Cest oyseau est assez cogneu par tout, car il n'y a contree où les hobreaux ne suiuent les chasseurs, d'autant que le vray mestier du hobreau est de prendre sa proye des petits oysillons en volant, comme cocheuis, alouettes: il a cela de particulier, qu'ayant trouué les chasseurs par les champs, allants chasser le lieure ou la perdrix, les accompagne en volant par dessus leurs testes, esperant trouuer rencontre de quelque oysillon que les chiens font leuer: mais le plus souuent les petits oyseaux aiment mieux se donner en proye aux chiens, ou trouuer moyen de se sauuer entre les iambes des cheuaux, & se laisser prendre en vie, plustost que d'experimenter la mercy de l'hobreau leur ennemy mortel. Quoy qu'en soit l'hobreau ne suit les chasseurs que certaine espace de temps, quasi comme s'il auoit bornes limitees: car se departant, va trouuer la riue de son bois de haute fustaye, où il se tient & perche ordinairement. Il a le bec bleu, les pieds & iambes iaunes, les plumes de dessous les yeux fort noires, le sommet de la teste entre noir & fauue: deux taches blanches par dessus le col, le dessous de la gorge & les deux costes des tempes, Hobreau.

roussettes, les aisles bien mouschetees, le dos, sa queuë, les aisles noires par dessus, la queuë fort bigarree par dessous de taches rousses, tressees en trauers entre les noires: le voyant voleren l'air on apperçoit le dessous de la queue & l'entre-deux des iambieres, rougeastre.

Esmerillon. L'esmerillon est le plus petit oyseau de proye, dōt les fauconniers se seruent: il est de poing & non de leurre, combien qu'à vn besoin on le puisse leurrer: il ressemble si naifuement le faucon, qu'il ne semble differer sinon en grandeur: car il a mesmes gestes, mesmes plumages, & mesmes mœurs: parquoy il le faut maintenir aussi noble que le faucon, ou pour le moins du lignage & nature du faucon. Il se hazarde contre les cailles & perdrix, de tel courage, qu'il les suit souuentesfois iusques aux villes & villages mesmes iusques au feu ardent, ou sous les manteaux des personnes: il demande telle nourriture & traictement que le faucon.

Gerfaut. Le gerfaut est vn oyseau bien rare à voir, sinon és mains des fauconniers des grands seigneurs, & est de grande corpulence, de façon qu'aucuns ont pensé que ce fust vne espece d'aigle: il est bon à tous vols, car il est hardy, & ne refuse iamais rien, toutesfois est plus difficile à appriuoiser & leurrer, que nul autre oyseau de proye, d'autant qu'il est tant hagard & bizarre, que s'il n'a la main douce, & le maistre debonnaire, qui le traitte amiablement, il ne s'appriuoisera iamais.

Sacre. Le sacre principal entre les oyseaux de proye est semblable au faucon quant à grandeur, oyseau propre pour le milan: toutesfois on le peut aussi dresser pour le gibbier & pour la campagne, à prendre oyes sauuages, faisans, perdrix, & à toute autre maniere de gibbier. Le sacre est de plus laid pēnage que nul des oyseaux de fauconnerie, car il est de couleur comme entre roux & enfumé, court empieté, ayant les iambes & les doigts bleuz. C'est vn oyseau de passage qui est rare en ces pays: son tiercelet est sacret, dont le sacret est masle, & le sacre femelle. Les grands seigneurs, qui veulent auoir plaisir du vol du milan, le font combatre au sacre, & pour le faire descendre (par ce qu'il est coustumier de se tenir l'esté fort haut en l'air) font tousiours porter vn duc sur le poing d'vn fauconnier, à qui ils pendent vne queue de regnard au pied, & le laissans voler en quelque plaine, donne soudainement vouloir au milan de descendre: car quand le milan aduise le duc, incontinent descend à terre, & se tient ioignāt luy, ne luy demandant autre chose, sinon de le regarder: alors on lasche le sacre sur luy, mais se sentāt leger, espere le gaigner à voler: parquoy il monte soudainement contremont en tournoyant, le plus qu'il peut, &

là le

là le combat est plaisant à voir: mais rien ne luy sert, car le sacre le rend vaincu, l'amenant contre terre à force de coups qu'il luy donne par dessus.

Le lanier ne differe pas beaucoup du faucon, aussi prend-il le surnom du faucon, car il est appellé communément, Faucon lanier: il se trouue ordinairement en ces pays, & pour ce qu'il est de meurs faciles, & qu'il supporte mieux grosses viandes que nul autre des oyseaux de proye, lon s'en sert communément à tous propos. Les fauconniers choisissent le lanier ayant grosse teste, le bec court, les pieds bleuz & orez, les plumes de deuant meslees de noir auec le blanc, non pas trauersees comme au faucon, mais de taches droictes le long des plumes, le col court & grosset, comme aussi son bec. Le lanier est femelle, & dont le masle est nommé laneret, qui n'est de si grosse corpulence que sa femelle, aussi est il moins estimé: mais au demeurant est presque semblable en plumage. Il n'est aucun oyseau qui tienne plus constamment sa perche. Il demeure auec nous en l'hyuer, & nous apparoist en tout temps, contre la façon de faire des autres, qui ne se tiennent que l'esté en nos contrees. Les fauconniers voulant faire le lanier gruyer, le mettent en vne chambre basse, si obscure qu'il ne puisse veoir aucune lumiere, sinon lors qu'ils luy baillent à manger, & aussi ne le tiennent sur le poing que de nuict. Et alors qu'ils sont prests de le faire voler, font feu en la chambre pour l'eschauffer, à fin de le baigner en pur vin: puis l'ayant essuyé, le font repaistre de ceruelle de geline: & se partants deuant le iour, celle part où est le gibbier, le iettent de loing à la grue, dessors qu'il commence à estre iour: & s'il ne prend pour ce iour-là, c'est tout vn: car les iours ensuiuants il sera bon, & principalement depuis la my-Iuillet, iusques vers la fin d'Octobre. Encor apres la mue sera meilleur qu'au parauant: mais il n'est bon en temps d'hyuer. Lanier.

Voila de la maniere de leurrer & appriuoiser les oyseaux de proye, tant en general qu'en particulier: reste maintenant que disions encor vn petit mot touchant ce propos.

Faut entendre que tous oyseaux de proye seruent à voler ou aux riuieres, ou aux champs: desquels les vns volent de poing, & prennent le rendõ, qui sont l'autour, l'espreuier, le gerfaut, & l'esmerillon: les autres volent haut, qui sont le faucon, le lanier, le sacre, & le hobreau: les vns sont retirez & rappellez de leur vol en leur presentãt le poing, les autres en leur presentant le leurre, c'est à dire, vn instrument qui est en façon de deux ailes d'oyseaux accouplees ensemble, pendu à vne lesse, & vn esteuf ou crochet de corne au bout: & les oyseaux sont attirez par ce leurre, qu'ils pen Leurres.

sent estre vne poule vifue. Les vns ne commencent la chasse, mais commencee par les chasseurs, l'acheuent comme auons dit de l'aigle. Brefuement, les oyseaux ne semblent estre differents ensemble, sinon qu'ils ne volent indifferemmmēt tous oyseaux, mais vn chacū d'eux s'attache à l'oyseau, à la chasse duquel il est addōné, & non à d'autres. Et de toutes ces sortes de voler & de chasser, tu en trouueras plus ample traitté en la particuliere description du naturel d'vn chacun oyseau de proye qu'auons faite.

Quelques autres manieres de chasser aux oyseaux Chap 48.

Chasser à la pipee.

POVR prendre oyseau à la pippee, vn homme se doit cacher dans vn buisson, & y mettre de la fueillee, & auec vn sifflet, piper & siffler, contrefaisant vn oyseau qui est prins, ou qu'on prend. On doit prendre vn passereau, & le faire crier en luy serrāt les ailes ou les pieds: lors les oyseaux viendrōt au secours, pēsans que le chat-huāt ou hibou (qu'ō aura perché aupres retenu en vn laq) le tienne: & ayant mis des gluons sur les branches des arbres, les oyseaux qui viendront au secours, se perchants, s'englueront.

Chasser à la passee.

Pour prendre pinçons à la passee, c'est à dire, au lieu où il y ait bonne passe de pinçons, faut enuironner trois arbres (qu'on aura couppé, & apres planté en vne pleine peu loing l'vn de l'autre, en trepied) de fueilles par bas cōme vne loge: & parmy iceux tendre vne corde attachee à vn baston, & supportee de l'autre costé d'vne fourchette, laquelle tiendra vn homme loing de là, & en icelle pendront deux ou trois pinçons attachez: & faut mettre des gluons bien deliez sur lesdits arbres, & plus loing de là, deux ou trois cages, où seront de pinçons qui appelleront les passants, lesquels venants voir ceux qui sont pendus, ou és cages s'englueront sur les arbres.

Chasser à la tonnelle.

Pour prendre perdris à la tonnelle ou tomberel, faut qu'vn hommme soit derriere vne vache ou vn cheual de bois ou d'ozier peint, qu'il approchera en guise de vache ou de cheual, & ce pendant il laschera les filets sur les perdris: telle chasse est maintenant defendue.

Chasser au feu.

Pour prendre perdris & beccaces de nuit au feu, faut allumer vne mesche de vieux drappeaux secs, mouillez en suif fondu, puis ployez ensemble en vne torche grosse comme le bras, longue d'vn pied: puis faut estonner les perdris, à fin qu'en volant ils se mettent dant les filets, desquels elles seront entourees.

Pour

Pour prendre oiseau à la main, faut espandre parmy quelque aire grain ou miel trempé en lie de bon vin & ius de segue, puis seichez, dés que les oiseaux en auront mangé, ne pourront voler par apres, & les prendra-lon à la main. Chasser à la main.

Pour prẽdre oiseau à l'arc ou à l'arbaleste sur maisons, arbres, buttes, faut que l'arbalestier ait sagettes doubles forchees en la partie de deuant, quand il voudra prendre oyes ou autres grãds oiseaux, par tout bien aigus, qui trãchent l'aile ou le col qu'elles toucheront, car la seule perceure commune de la sagette ne blesseroit pas tant l'oiseau qu'il peust demeurer là: mais s'en iroit percé & blessé, combien que possible il mourroit ailleurs. Prendre oiseau à l'arc.

Fin du sixiemse & dernier liure de la Maison Rustique.

TABLE ALPHABETIQVE

sur les six liures de la Maison Rustique, ou par la lettre a, faut entendre la premiere page du fueillet, par b, la seconde.

A

B

Eau de

I

Iardin

L

P

Pines

Terroir de

V

FIN.

LA TA-

LA TABLE DES MALADIES,

desquelles les remedes sont descrits és six liures de la Maison Rustique : où par la lettre a, faut entendre la premiere page du fueillet, par b, la seconde.

T

V

diffi-

Fin de la Table des Maladies.

TABLE DES CHAPITRES DV

Premier liure de la Maison Rustique.

Table des chapitres du Second liure de la Maison rustique.

LES IARDINS.

Le parterre, ou iardin à fleurs.

La mousche à miel.

Table des chapitres du Troisieme liure de la Maison rustique.

LE VERGER.

La maniere de faire les Huiles.

Bref discours de la distillation des eaux.

Table des chapitres du Quatrieme liure de la Maison rustique.

LA PRAIRIE.

L'estang, la mare, a & la fosse à poissons.

Table des chapitres du Cinquieme liure de la Maison rustique

DE LA CVLTVRE DES grains & legumes en terres labourables.

LA VIGNE.

Table des chapitres du Sixiesme liure de la Maison Rustique.

LA GARENNE.

Le Bois.

PARC AVX BESTES SAVVAGES.

HAIRONNIERE.

LA VENERIE OV LA CHASSE.

LA CHASSE OV VENERIE DV CERF.

LA CHASSE DV SANGLIER.

LA CHASSE DV LIEVRE.

LA CHASSE DV REGNARD ET TESSON.

LA CHASSE AVX OISEAVX.

LA FAVCONNERIE.

FIN DE LA TABLE DES CHAPITRES.

LA CHASSE DV LOVP, NECESSAIRE A LA MAISON RVSTIQVE,

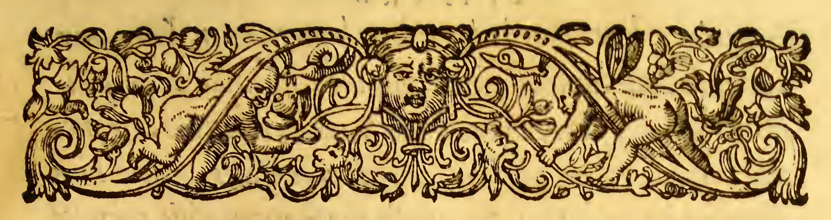
PAR IEAN DE CLAMORGAN,
Seigneur de Saane, premier Capitaine de la Marine de Ponant.

En laquelle est contenue la nature des Loups, & la maniere de les prendre, tant par chiens, filets, pieges, qu'autres instruments: le tout enrichi de plusieurs figures & pourtraicts representés apres le naturel.

AV ROY CHARLES IX.

Par François Estienne.

M. D. LXIX.



AV ROY CHARLES NEVFIEME Iean de Clamorgan Seigneur de Saane, premier Capitaine de la marine de Ponant, desire toute paix & grandeur, tant en sa personne qu'en sa gloire & maiesté.

IL Y A trois ans, Sire, qu'estant à sainct Germain en L'aye, il pleut a vostre Maiesté me faire cest honneur de me parler par plusieurs fois, tant en vostre chambre, qu'ailleurs de la maniere que ie tenois à courir les Loups : & vn iour me feistes la demande, quel ordre ie donnois quand le loup estoit pres des leuriers, vous plaignant que l'vn de vos bons leuriers en auoit esté blessé Qui m'a donné à cognoistre, Sire, le desir qu'auez d'entendre de la chasse des loups : qui est, certainement l'vne des plus belles chasses de toutes les autres tant en ce, que les ieunes Princes & grãs Seigneurs se peuuent eux & leurs cheuaux exercer en ladicte chasse, à fin que puis apres ils en soyent rendus plus dextres & adroicts, qu'aussi par ceste chasse, on deliure le pays de telles bestes mauuaises & pernicieuses : qui entre autres mille incommoditez, rauissent aux Roys & Princes les faons des bestes fauues, biches, & cerfs,

les petis cochons sous la laye, les cheureux: mesmes aux haras la belle iument pleine, ou bien quelque beau poulain: & aux poures gens leurs vaches, moutons, & menu bestail: & qui plus est, les ieunes enfans, voire bien souuent les grans. Estant telle chose aucunefois permise de l'ire & courroux de Dieu enuers les hommes, comme il est escrit au vieil Testament, que quand ils garderont ses commandemens, il les deliurera de toute sorte de mauuaises bestes. Outre cela, Sire, voyant en vous reluire la vertu & magnanimité de vos predecesseurs, & principalement de ce grand & magnanime Roy le grand Roy Francois vostre ayeul, amateur & restaurateur des sciences, comme vn scion sortant d'vne si bonne racine, ay pris la hardiesse deuant vostre maiesté, faire vn bref discours de la chasse des Loups, & en escrire ce qu'en ay apprins & experimenté. Estimant bien que ne le trouuerez mauuais, non plus que fit ce bon & vertueux Roy ce grand Roy Francois, qui receut de bon œil quelque chose du peu de sauoir qui est en moy, alors que ie luy presentay vne Carte vniuerselle en forme de liure, sus vn poinct non accoustumé de la figure en plan de tout le monde, où estoyent les mers & terres assises en longitude & latitude: car par vne seule face ne se peut demonstrer ne faire sans grandes fautes. Et commanda mondit liure estre mis en sa librairie de Fontaine-bleau: là où il est, pour le voir par vous quand il plaira à vostre maiesté. Voila, Sire, les occasions principales qui m'ont incité à faire ce petit traicté de la chasse du Loup ioinst que ie ne cognois personne qui en

ait

ait traicte, & que d'aucuns poßible seront incitez d'en escrire mieux & plus au long. A quoy i'ay vaque d'autant plus volontairement, que me suis veu vn peu à loisir, & moins empesché aux affaires de la marine: esquelles i'ay employe mes ieunes ans pour le seruice des feus Rois, le grand Roy Francois, Henri vostre pere, & Francois vostre frere. Sous lesquels i'ay soustenu d'honnorables charges par mer, & d'icelles i'ay eu (auec l'aide de Dieu) bonne issue pour leur seruice, l'espace de quarante cinq ans, qu'ay exercé l'estat & charge de la marine. De laquelle ayant quelque relasche ie me suis adonne à faire la guerre aux loups, laquelle chacun sait & a cogneu comme ie l'ay exercee: de facon que estant fort bien experimente en icelle, i'en puis parler & escrire hardiment: laissant, ce neantmoins, la puissance aux autres de faire mieux. Mais tant y a, qu'il sera plus aisé à aucuns de blasmer ce mien petit labeur, que de l'amender. Et esperant, Sire, qu'y prendrez plaisir, le vous ay bien voulu presenter, attendant vn autre eschantillon, qu'à laide de Dieu ie dresseray, de la facon & maniere de construire les grans nauires, les armer, & victailler: dresser le combat par mer, fair les nauigations lointaines par le Soleil, lune, & Estoiles fixes, autrement qu'on n'a accoustumé. Car voyant le beau commencement que continuez de descouurir la nouuelle terre Francoise, Canada, Ochelaga, & la Sagueue, sera baillé moyen plus aise à tous de faire ladite nauigation. Et là on verra se nourrir tant d'hommes en cest estat pour vostre seruice, qu'il n'y au-

ra Royaume qui en ait plus, ny de si bons. Aussi pour ce faire auez toutes commoditez, comme bois, fer, force victuailles de vins, farines, chairs & poissons, plus qu'en autres pays, & toutes choses à ce fort necessaires. Chose fort odieuse à nos voisins, mais il faut bien qu'ils se contentent de ce qu'ils ont voulu tout embrasser, iusques à vouloir faire partage de toute la machine du monde, & ne laisser aux Francois aucune chose pour leur part. Mais on sait assez, comme ils se sont conduicts à y faire cognoistre Dieu: & cognoistront cy apres que sous vous, les François se sont resueillez, qui ont par trop esté negligens & endormis. Qui sera à la gloire de ce bon Dieu Createur de tout le monde: lequel ie prie donner à vous, Sire, abondance de sa grace, auec toute augmentation de vostre honneur & maiesté.

LA CHASSE DV LOVP.

Du Loup, & de sa nature. Chapitre premier.

Pays tourmentés des Loups.

LES habitans d'Asie, Afrique, & Europe, cognoissent assez cõbien mauuaise & cruelle beste est le Loup, pour les grans tors & dõmages qu'ils en reçoiuent, tant eux, leurs enfans que mesme leur bestail, volaille, & toutes autres telles nourritures. De mesme façon en sont tourmentés les habitans de l'Amerique, appelee Bresil, les Antilles, Florides, & la terre Françoise, Canada, Ochelaga, la Saguéne, & terres neufues, la Suesse, Nouergue, & autres pays Orientaux & Occidentaux. Or encore qu'il y ait peu de gens qui ne cognoissent les Loups, & n'en ayent veu, reserué les Isles d'Angleterre & d'Escosse, ie n'ay pourtant voulu omettre à descrire la forme, mœurs, nature & difference des Loups. Le Loup donc est vne beste ayant le poil gris, meslé de noir, blanchastre sous le vẽtre, la teste grosse, armee de dents grosses & longues, d'aureilles courtes & droittes, dõt est sorti le prouerbe, Ie tien le Loup par les aureilles, quand celuy qui parle est en doute de ce qu'il doit faire. Pline autheur singulier & fort renommé, au liure viij. chap. xxij. de son histoire naturelle, dit que la veuë du Loup est fort mauuaise & dangereuse, & que s'il voit vn homme auant que l'hõme le voye, il luy oste la voix pour l'heure. Itẽ, que les Loups d'Afrique sont petis, mais és regions froides, sont grans, aspres, & plus cruels. Ce que conforme Olaus Magnus, Archeuesque d'Vsphalle en Gothie, au liure xviij. cha. xiij. de l'histoire qu'il a faite des gens, bestes & oiseaux des regions Septentrionales, disant que Pline a parlé à la verité des Loups, & que leur cruauté & malice se monstre & manifeste plus en Ianuier, quand ils vont apres la Louue, estans en chaleur: mesme que durant les grandes froidures ils s'assemblent en grand nombre, qui les rend plus hardis & cruels, mettãs les habitans des regions froides en telle peine, qu'ils n'oseroient aller seuls, & sans estre bien embastonnés & armés de bonnes arbalestes & harquebuses: & sur tout, qu'ils aimẽt à courir sus aux femmes grosses d'enfant, pour les deuorer.

Quelle beste est le Loup.

Prouerbe.

Pline.

Olaus Magnus.

Il y a encore vne autre sorte de Loups, appelés Loups Ceruiers, comme dit Pline, dont les Princes & Seigneurs portent des fourrures: lesquels s'ils ont prins vne beste, & en la mangeant ils leuent la teste pour regarder ailleurs, ils oublient leur proye, & la laissent là pour en cercher d'autre. Le mesme autheur au chap. trentequatrieme dudit liure, escrit d'vne autre sorte de Loups, nommés Thoes, qui sont plus longs de corps, ayans les cuisses & iãbes plus courtes que les autres Loups: qui sautent de grand' vistesse

Loups Ceruiers.

viſteſſe, viuent de venaiſon, & ne ſont aucun mal aux hommes: ſont fort velus en yuer & en eſté de poil roux.

Ariſtote, prince des Philoſophes, aux liures qu'il a faits de l'hiſtoire des beſtes, & des parties & generation d'icelles, dit en ſon 5. liure, chap. 2. que les Loups s'attachent à la Louue, comme ſont les chiens: & au 2. liure, premier chapitre, eſcrit, qu'ils ont le membre genital comme vn os, comme auſsi a le Cerf, le Renard, la Muſtelle, appelee Belette. Il dit plus au liure ſixieme, chapi. 35. que les louues portent, & font leurs petis, cōme les chiennes, & en meſme diſtance de temps & de iours, ne voyans aucunemēt comme les petis chiens: & que les louues conçoiuent & ſont empraintes en certain temps de l'an, qui eſt au mois de Ianuier, ou, pour le plus tard, au commencement de Feurier, & font leurs petis au commēcement de l'eſté, enuiron le mois de May: & que lors qu'ils ſuyuent la Louue chaude, ſont fort cruels. Ledit Ariſtote dit d'auantage au huitieme liure, chap. vingthuict, qu'au pays des Cireniens, les Loups ſe ioignent & couurent les chiennes: comme en Grece, les chiens du pays de Lacedemone ſe couplent auec les Tigres. Item, au premier liure, cap. 1, il eſcrit, que entre les beſtes il y en a qui ſont aiſees à appriuoiſer, les autres non, comme la Panthere & le Loup, & qui ſont beſtes farouches, cauteleuſes & fines pour tromper & prendre les autres animaux. Il a eſcrit auſsi au huictieme liure, chap. cinquieſme, de la façon de viure du Loup: que les loups ſe nourriſſent de chair, hors mis que s'ils ont faim, ils mangent la terre: qui eſt vne opinion que lon a euē d'iceux, les voyans aux champs desfouir du carnage qu'ils auoient là enterré & enfouy, apres auoir eſté ſaoulez, pour leur ſeruir au temps qu'ils ne pourroient auoir nouuelle proye. Comme à certain iour moy allant à la Court, paſſant par la foreſt de ſaint Germain, i'apperceu vn pied de cerf qui eſtoit hors du ſable, lequel ie fis tirer, & en eus vne eſpaule entiere, qui auoit eſté miſe en terre la nuict precedente.

Copulation de Loups auec Louues.

Nourriture du Loup.

Et prennent les loups eſtans malades, aucunesfois de l'herbe, comme font les chiens, pour ſe faire vomir, & laſcher le ventre. Leur couſtume eſt d'aſſaillir les hommes pareſſeux & puſillanimes allans ſeuls, beaucoup pluſtoſt que les veneurs. Et ledict Ariſtote, au liure neufieme de l'hiſtoire des beſtes, chapitre trenteſix, meſmement Pline, au liure dixieme, chapitre huictieme de ſon hiſtoire naturelle, recitent que pres de Palus Meotides, les loups ſont familiers aux peſcheurs, qui ont accouſtumé leur dōner part de leur peſche: & s'ils y faillent, ils deſchirent la nuict & rompent leurs rets. Au ſixieſme liure, chapitre dixhuitieme, dit

que les Loups au temps qu'ils suyuent en chaleur brutale la loue, sont fort mauuais & cruels aux autres qui y suruiennent: toutesfois en autre temps n'ont accoustumé leur courir sus. Et puis bien ici dire en passant ce que moy-mesme ay veu, qu'au temps qu'ils sont en amour auec la louue, en ay conté quelquesfois douze, qui s'estoyent tellement entrepillé & mors, qu'aucuns alloyent saignans bien fort: & par tout le chemin où il y auoit des marez & fanges, ceux qui estoyent blessés, se veautroyent pour estancher leurs blesseures, comme lon peut penser, & trouuoit ou en l'eau abondance de sang.

Item ledit Aristote, au neufieme liure, chapitre premier, des bestes qui ont inimitié perpetuelle ensemble, dit que le loup est ennemi à l'Asne, au Taureau, & au Renard. Il escrit aussi au second liure, chapitre dixseptieme, que tous animaux qui ont les maschoires pleines de dents, n'ont qu'vn ventre: comme, l'homme, le chien, le pourceau, l'ours, le lion, & le loup. Le mesme autheur, au quatriesme liure du traicté qu'il a fait, des parties des animaux, & de leurs causes, chapitre dixieme, dit que les bestes qui ont les pieds fendus en doigts ou arteils, ont cinq doigts aux pieds de deuant, & quatre aux pieds de derriere, comme les lions, les loups, les Chiens & les Pantheres: & que toute beste a le col flexible fors le loup & le lion, qui l'ont tout d'vn os, à raison dequoy ne le peuuent ployer. Ce qui n'est vray semblable: car i'en ay fait ouurir plusieurs, esquels ay trouué le col tout de vertebres comme à vne autre beste: Vray est qu'ils ont le col fort gros, massif, nerueux & charnu: aussi est-ce vne beste qui a grand' force au col: car s'il prend vn mouton par le milieu du corps, il le porte à sa gueule, comme vn leurier feroit vn connil: & s'il trouue vn cheual ou vache morte dedans vn creux de fossé, il le tirera hors pour le manger, là ou le cheual bien attelé ne le pourroit pas enleuer. D'auantage, Aristote au liure sixieme, trentecinquieme chapi. dit, qu'il y a des Loups canins, approchans de la nature des chiens, qui font leurs petits comme les autres Loups. & ne voyent point long temps apres qu'ils sont nais, & n'en font point d'auantage que quatre.

Loup n'a le col tout d'vn os.

Louues.

Les Louues font ordinairement leurs petis en des forts taillis, halliers couuers, & buissons espez, ou bien quelque colline ou costau plein d'herbes, qui regarde le midi, pour auoir la chaleur du Soleil. Et souuent les font pres de quelque grande tayniere de blereaux, pour se sauuer dedans, si on leur fait tort & ennuy: & d'auenture, si la Louue se sent pressee de gës ou de chiens, elle prend vn de ses petits loueteaux en sa gueule, & l'emporte: & ne-

& n'estant point destroussee de ses petis, elle les alaicte iusques à ce qu'ils puissent manger. Et sont tousiours, ou le Loup, ou la Louue, pres de leurs petis. Et alors qu'ils peuuent manger, l'vn desdits Loup ou Louue va au pourchas, & ayant trouué ou pris quelque beste, leur en apporte, qu'il reuomit deuant les petis pour les nourrir. Et estans grandelets, comme chiens courans, leurs pere & mere leur apportent quelque agneau vif, ou quelque oye, aucunefois vn petit chien vif, pour leur faire tuer, & apprendre leur mestier: & iamais ne mangent la teste des chiens, ny la peau: & n'y a boucher, ny escorcheur, qui plus proprement escorche vn mouton ou chien, qu'ils font. Estãs deuenus plus grãs, enuiron le mois d'Aoust & Septembre, le Loup & la Louue les commencent à mener aux champs, hors le buisson où ils auront esté nourris: & là attendent que leurs pere & mere leur apportent quelque proye, vifue ou morte, sans trop eux esloigner de leur buisson. Et lors apres vne pluye de la nuict, ou du iour deuant, on les peut veoir sur les terres labourees ou sables. D'auantage, enuiron les mois d'Octobre & Nouẽbre, mesme long temps apres, les ieunes Loups estans chassés, entreprennent à sortir au cours: & là auec les leuriers au rets on les peut prendre, & venans iusqu'au mois de Ianuier, que les Louues sont chaudes, les vieux Loups pillent & mordent les ieunes Loups, & les chassent de leur compaignie, mesme toute l'annee, voulans lesdits vieux Loups garder leur quartier & pays, qui contient pres de deux lieuës en rond: & n'en souffrent aucuns, qu'ils puissent, en leurs pays, cõme font plusieurs autres bestes, les cerfs, sangliers, chats, les vieux lieures, & vieux connils: & mesme les oiseaux, comme les perdris, corbeaux, hairons, corneilles, & assez d'autres. Et ay veu bien souuent, ayant pris six ou sept Loups, pres de ma maison, & en mes bois, esquels estimois n'y en auoir plus, vn mois apres i'en trouuois d'autres. Aussi ce sont bestes de passage, qui viẽnent de loin, cõme des forests d'Ardane, & autres grandes forests: car on tient pour certain que par chacun an il sort desdictes forests, l'vne annee des cerfs, l'autre annee des bestes noires, comme sangliers, l'autre des Loups. Ce qui attire aussi quantité de Loups en vn pays, ce sont les guerres: car les Loups suiuent vn camp, pour les carnages qu'ils trouuent d'hommes morts, cheuaux, & autres bestiaux tués & occis. Et ceux qui se sont accoustumés à manger de la chair d'hõme, à grand' peine en veulent ils manger d'autre: & s'ils n'en trouuẽt de morts, courẽt sus à quelque ieune laquais, ou filles, mesmes aux hommes mal accompaignez, & les mangent.

Louue aime ses petits.

La nourriture des petis loueteaux.

Loups bestes de passage.

Il y a encore vne autre chose, qui n'a esté escrite par aucun, au-

Serpēs trounez dans les roignōs des vieux Loups

moins que i'aye leu, ou ouy dire, que dedans les roignons d'vn vieil Loup, s'engendrent & nourrissent des serpens : ce qu'ay veu à trois voire à quatre Loups: aucunesfois à vn Loup y a en vn roignon deux serpens, l'vn d'vn pied, l'autre d'vn pouce de long, les autres moindres: & par succesſion de temps font mourir le Loup, & deuiennent serpens & bestes fort venimeuses. Et n'est non plus estrange, que de la vipere, de laquelle les petis rongent & mangent le ventre de leur mere, & la tuent, estans faicts par-apres viperes fort venimeuses.

Les petis des viperes tuent leur mere.

Aussi on voit que la morsure du Loup receuë au corps de quelque beste, ne se peut guerir qu'à grand peine, à raison d'vn venin malin & pernicieux qui y est caché. Et pour ceste cause la plus grand' part des bestes interessees & blessees, en meurent, ou bien leurs membres & parties tombent toutes pourries, quelque soin qu'on y mette : dont i'ay eu plusieurs de mes leuriers blessés prenans les Loups, qui en sont morts, quelque remede que ie leur aye peu faire.

Morsure de Loup est venimeuse & fort difficile à curer.

Finesse du Loup.

Quant à l'astuce & finesse des Loups, ils ont vne coustume au soir de hurler, pour s'assembler tous ensemble. Cela faict vont assaillir quelque haras de cheuaux, & s'ils peuuent les font escarter pour se saisir de quelcun des poulains, qu'ils estranglent & mangent: autant en font ils aux pasturages des bœufs & vaches. Et si c'est en pays, où il n'y ait haras, ny pasturages, ils viennent és villages de maison en maison pour trouuer quelque beste que le mauuais mesnager ou mesnagere n'auront enfermee le soir en l'estable: la prendront, ou tueront, & mangeront: & s'ils n'en trouuent point hors de l'estable, cerchēt les retraictes des pourceaux, des poules, oyes, & autres volailles qui ne sont enfermees dans les maisons, rompent tout, & les prennent. Et s'il y a moutons ou brebis en quelque estable, font ouuerture en l'estable par derriere: & s'ils entrent dedans, en tuent vingt ou quarante, & de la plus part n'en prennent que le sang, fors qu'à leur partement chacun en porte sa proye. Et s'ils ne peuuent entrer, font vn trou à la paroy, & par iceluy les moutons monstrent leurs testes: & là les Loup saisissent la teste, & tirent de telle force, que souuent ils font passer tout le corps du mouton par ce trou : à tout le moins, ils en arrachent la teste. Et és lieux où les moutons sont enclos en des parcs, les Loups s'accompagnent, & vont assaillir les chiens de ces parcs auec telle ruse que l'vn d'iceux se laisse approcher & attaindre des chiens, se retirant tousiours au loin pour escarter les chiens loin du parc. Cependāt les autres Loups se iettent de grande roideur contre les clayes du parc, & les font cheoir: puis tous les moutons esgarez & espartis çà & là, sont facilement

Rauissemēt des Loups.

Ruse des Loups à prendre les brebis.

cilement prins & tuez desdicts Loups, ou pour le moins, ils en tirent quelques vns par dessous les clayes. Ils ont encore vne autre façon de faire pour prendre les chiens : c'est qu'il y en a vn ou deux qui guette le long de la maison là où est le chien : vn autre attire le petit chien qui l'abbaye au plus loin de la maison, puis soudain il luy court sus: le chien se cuidant sauuer par la porte ou dessous l'huis de la maison, est rencõtré de ceux qui le guettoyẽt, & est prins & mangé. Ils ont bien aussi ceste industrie aux forests de courre les cerfs & faons de biche à relais, comme feroyent chiens courans, chose assez cogneuë de chacun : voire se dresser eux-mesmes & mettre comme vn cours de leuriers guettans & attendans l'oree de la forest, cependant qu'vn deux va chasser & accueillir lesdictes bestes sauuages, qui sont és gaignages. Ruse des Loups à prẽdre les chiẽs

Berchorius au Reductoire moral, titre des animaux, dit que le Loup est dit Lupus, quasi Leonis pes : c'est à dire, ayant les pieds quasi du Lion : Pource que comme le Lyon a force & vertu en ses pieds : aussi s'il iette sa patte, & ses griffres sus quelque beste, c'est faict de sa vie. Isidore en son liure douziesme a escrit, que le Loup est vne beste rauissante, qui appette fort le sang: & par la rage & rapacité qu'elle a, tue toute beste qu'elle trouue. Aristote en son liure des Animaux, fait mention qu'aux Indes il y a vne espece & maniere de Loups qui ont trois ordres de dents en la gueule, la face comme vn homme, les pieds d'vn Lion, la queuë comme vn Scorpion, & la voix comme vn homme, esclattante ce neantmoins & estonnante comme vne trompette, vistes comme vn cerf, fort cruels, qui tuent les hommes & les mangent. Isidore escrit aussi, suiuant le dire des Rustiques & laboureurs, que si le Loup voit l'homme auant qu'il le voye, il luy oste la voix : parce que de son halaine maligne, il infecte l'air: lequel ainsi infecté, infecte aussi l'inspiration de l'homme prochain & contigu de ladicte beste, & le priue de sa voix : dequoy parle Virgile en ses Bucoliques, Lupi Mœrim videre priores. dont est sorti ce prouerbe commun, Lupus est in fabula : c'est à dire, quand on parle de quelqu'vn, & lequel à l'instant suruient, celuy qui parloit se taist, comme si le suruenant luy ostoit la voix & la parole. Dit d'auantage iceluy Isidore, que si le Loup est veu de l'homme le premier, qu'il perd beaucoup de sa ferocité. Adiouste encore, que les Loups & Louues ne sont en chaleur que l'espace de douze iours: durant lequel temps, ils soustiennent la faim en ieusnant, sans aucunement manger: mais apres ces longues ieusnes, ils mangent auidement & deuorent. Le mesme autheur raconte que le Loup aime fort se plaisanter, & pour ceste raison il desrobe & rauit Lupus Leonis pes. Veue du Loup oste la voix. Prouerbe. Le ieu plaist au Loup.

quelquesfois vn enfant : auec lequel ſe ioue longue eſpace de temps, mais à la fin il tue le petit enfant, auec lequel il s'eſt ioué.

Dit d'auantage, que ſi on fait vn accouſtrement ou robbe de l'aine d'vne brebis ou mouton que le Loup aura tué, ou bien que la laine de la beſte tuee par vn Loup ſoit meſlee parmy d'autre laine de laquelle en ſoit faicte vne robbe, que ceſte robbe ou accouſtrement ſera pouilleux ou infecté de vermine.

Laine qui aura enduré la dent du loup.

Ariſtote entre les choſes cy deuant eſcrites dit, que les Loups & toutes les autres beſtes acharnees & mangeantes chair, ſont beaucoup plus cruelles & dangereuſes lors qu'ils ont des petis, que deuant. Iceluy meſme au liure huictieſme, chapitre cinquieme, dit que le Loup mange les chairs crues, & que peu ſouuent, & ſinon par grande faim, il mange de l'herbe, ſi d'auẽture il n'eſt malade. Car alors ſe ſentant trop plein, cerche & mange vne ſorte d'herbe, à fin de vomir ce qu'il a mangé. Au meſme lieu Ariſtote recite, que quand le Loup ſent que ſes dents ſont rebouchees ou agaſſees de trop manger ou rompre des os des beſtes qu'il a deuorees, il ſort de ſa cauerne, & a couſtume de maſcher de l'origan, à fin d'aguiſer ſes dents. Dit auſsi que le Loup, quand il commence à auoir faim, mange en telle façon & ſi aſprement, qu'il perd incontinent la faim, mais alors il eſt grandement malade : & pour ceſte cauſe, il ſe tient long temps à repos, & deſire ſe iouer apres eſtre ſaoul, ou bien dormir, & ſoy repoſer. La nature des Loups ainſi que recite ledit Ariſtote, eſt totalement contraire à la nature des brebis : dont on lit que ſi vne corde faicte des boyaux d'vn Loup eſtoit miſe en violon ou quiterne meſlee auec des cordes faictes des boyaux de brebis ou moutons, celles de brebis ſeroyent petit à petit rongees & deſtruictes par la corde faicte des boyaux du Loup.

Loup & brebis de nature contraire

Corde de violõ, faicte de boyaux de Loup.

Loup craint le feu.

Homere prince des Poëtes Grecs parlant du Loup, dit qu'il eſt merueilleuſement vigilant, & que rien plus il ne craint que le feu : & que quand on iette des pierres contre luy, il a bien ceſte aſtuce de regarder & obſeruer d'vn œil aſſez furieux celuy qui premier aura ietté la pierre : de façon que ſi la pierre l'a offenſé, il tue celuy qui l'aura iettee : & ſi elle ne la offenſé, il ne bleſſe que bien peu l'homme qui l'aura iettee : ains comme eſtant quelque peu courroucé, il le corrige & le laiſſe aller. Les Loups en vieilleſſe ſont pires aux hommes, ſelon Homere : & tant plus ils vieilliſſent, tant plus ſont ils dangereux : car d'autant qu'ils ne peuuent chaſſer aux autres beſtes, à raiſon que la force leur defaut, ils dreſſent embuſches aux hommes, & les rauiſſent s'ils peuuent, & les mangent.

Vieux Loups plus cruels que les ieunes.

Iceluy mesme autheur, recite que quand les Loups sont fort vieux, la pointe de leurs dents, & la sommité de leurs ongles, se accourcit tellement, que les dents & ongles se debilitent & reboufchent, sans auoir que bien peu de vertu : & en ceſt eſtat & vieilleſſe, ils viuent par longue eſpace de temps.

Solinus dit que la vieilleſſe du Loup eſt cognuë par les dents, par ce qu'en vieilleſſe elles ſont plus ſerrees: & qu'entre les loups ceux qui ſont de poil plus droict & heriſſonné, ſont de courage plus audacieux & ſeuere : outre cela, que les interieures parties du Loup ſont merueilleuſement debiles, & reçoiuent facilement corruption : & que les parties exterieures ſont fort dures, & endurent grand nombre de coups. Pline au liure vnzieme de ſon hiſtoire naturelle dit que les yeux d'vne cheure & d'vn Loup eſclairent, & rendent lumiere de nuict, comme eſclairent chandelles: c'eſt pourquoy les chiens ne le oſent chaſſer la nuict venue. Il dit auſsi au meſme chapitre, que la grande dent dextre du Loup a pluſieurs vertus & ſingularitez. Et au liure vingt & vnieme, cha. dixieme, eſcrit que la teſte du Loup enuieillie & pẽdue aux portes des maiſons, ſert pour reſiſter à tous charmes & empoiſonnemens: la peau du col pareillement & de la teſte. Au ſurplus, ceſte beſte eſt de telle vertu, que ſi vn cheual marche ſus le pas du loup, il en deuient peſant & pareſſeux.

Cognoiſſance de la vieilleſſe du loup.

Yeux de Loup & de cheure eſclairent comme chandelles.

Dent de Loup.

Teſte de Loup.

Peau de Loup.

Des remedes que lon peut tirer des parties & excremens du Loup. Chap. 2.

Excremens. PLINE, au liure vingtcinqieme de son histoire naturelle chapitre vnzieme dit, que le liniment des excremens du Loup profite grandement aux yeux malades, & la cédre d'iceux meslee auec miel vaut cõtre les defluxiõs des yeux chassieux

ou pleurãs:la graiſſe du Loup eſt auſsi ſinguliere pour les en frotter. Les medecins,tant anciens que modernes, priſent beaucoup la graiſſe & axunge du Loup:ils ne font moins de cas de ſon foye deſeiché & mis en poudre, puis beu en petite quantité auec vin tiede ou mouſt,pour les toux inueterees,& foye intereſſé. Graiſſe. Foye.

Pline faict auſſi mention au vingteiquiéme liure de ſon hiſtoire,que la poudre de la teſte d'vn Loup guarit la douleur des dẽts: meſme qu'aux excrements ou laiſſes des Loups ſe trouuent des os, leſquels appliquez aux dents,ont pareille vertu. Au quatorzieme dudit liure il eſcrit que le fiel du Loup meſlé auec la graine de concombre ſauuage, ou auec le ius d'icelle, que les medecins appellent communément Elaterium, & lié ſur le nombril de la perſonne, luy laſche le ventre: & que les os qu'on trouue dans la fiente du loup, qui n'auront point touché à terre, guariſſent de la colique, liez & attachez au bras. Et au chapitre ſezieme dudit liure, eſcrit que l'huile dãs laquelle vn Loup ou Regnard, aura eſté mis tout vif, & tellement bouilly que la chair ſe puiſſe ſeparer des os, eſt vn remede ſingulier pour la goutte: & que l'œil dextre du Loup, ſallé & lié au bras, guarit les fieures. Dit d'auantage au chapitre dixhuitiéme, que le ſein du Loup emollit la matrice, & la dureté de foye, & en oſte la douleur. Meſmes que ſi vne femme en trauail d'enfant mange de la chair du Loup, ou bien que quelque vn qui en aura mangé, s'approche d'elle, lors qu'elle commencera à ſentir le mal, cela luy donnera grand allegement. Les dents du Loup liez ſus l'enfant, luy oſtent la paour qu'il a en dormant, & ſeruent beaucoup à leur faire venir les dents. Auſsi nous voyõs que les Pariſiens pour ceſt effect, ont couſtume de pendre au col de leurs petits enfans nouueaux nez, des petits iouets qu'ils appellent hochets, fais d'argent: dans leſquels eſt emmanchee vne grande dent de Loup, à fin que les petits enfans ſe iouants, & portants ce hochet en leur bouche, en frottent leurs genciues: qui eſt cauſé que leurs dents ſortent plus facilement, & auec moins de douleur. Fiel. Os. Huile de Loup ou de Regnard. Oeil de Loup. Chair de Loup.

La peau du loup a meſme vertu, de laquelle auſsi on ſe ſert à fourrer manteaux, à fin d'eſtre preſerué de poux, punaiſes & autres vermines: car telles beſtiolles fuyent la peau de loup cõme le feu: & ſi les chiens approchent d'elle, ne faudront à piſſer deſſus. Peau de Loup.

Si quelqu'vn met quelque morceau de carnage ou peau de loup nouuellement pris & tué, dedãs l'eſtable aux moutons ou brebis, les brebis ou moutons ne mangeront iamais, & mourront pluſtoſt de faim. Les grandes dents du loup attachees & liees aux cheuaux, les gardent de ſe laſſer. Faut auſsi remarquer vne choſe de

Foye de Loup. laquelle parle Pline au chapitre vingtiéme du mesme liure que le foye du Loup est faict comme l'ongle du pied de cheual, & que les cheuaux qui suiuent le train du Loup, sont fort rompus.

Il allegue au mesme chapitre, que pour garder que les Loups n'approchent d'vn chãp ou metairie, il y faut faire quelques choses que ie laisse à dire, d'autant que cela se resent par trop de sa magie, de laquelle n'est licite aux Chrestiẽs vser en quelque sorte que ce soit, ains est expressement defendu és sainctes Escritures. Magie defendue aux Chrestiens.

Comment on doit dresser le limier pour la chasse du Loup. Chap. 3.

LE veneur doit chosir de sa meute, vn chien le plus beau, hardy, ardént, gaillard & baut, c'est à dire secret, qui n'ait encore chassé, si faire se peut, à fin que d'vne gayeté & ardeur il porte mieux le traict auquel il le mettra : le mignadera, le flattera, & donnera à manger plusieurs petites friandises, à fin qu'il prenne le traict plu volontairement, sans le rudoyer ne harasser en façon quelconque, de crainte qu'il ne le fuye & abhorre du tout. Et si d'auenture il a veu rembuscher ou entrer quelque Loup dans vn bois ou taillis, ne faudra à mener le chien sur les erres & voyes du Loup, sans l'exciter ou parler à luy aucunement : mais prendra garde quelle mine & contenance le chien tiendra, comme s'il a peur, s'il se herisse, s'il va bien aux branches, ronces & herbes, s'il porte le nez haut, si bas. Car les vns le portent haut, les autres le mettent bas : & est meilleur qu'il porte le nez haut que bas, par ce qu'il y a plus de iugemẽt pour le Loup. Lors qu'il porte bien son traict, & tire dessus, le veneur luy en doit lascher d'auantage, l'excitant & parlant à luy de ceste façon en voix basse: Vail-là, Vail-là, Vail-là Pillaut (outre son nom de chien.) Et s'il s'en rabat & en veut, & que le Veneur apperçoiue par le pas, lesses, pissat, traces ou autres signes, que le Loup y ait esté, il doit approcher son limier, l'applaudissant de la main, & luy donnant quelque friandise : puis l'exciter, & parler à luy en voix basse disant, Ha, ha, tu dis vray Campani. Voile-cy aller: & suiure son limier iusqu'à ce qu'il le lance, & trouue la couche du Loup: sur laquelle il doit fort flatter son limier, & dans icelle espandre quelques restes de table, comme osselets, formage, pain & autre chose, à fin qu'il en mange (toutefois i'ay des chiens qui ne veulent manger, d'ardeur qu'ils ont de chasser) & l'ayant fort caressé, doit

parler plus haut & frapper en route, (ayant sur la couche sonné le gresle de sa trompette) criant : Harlou, harlou, harlou, Apres Campani (ou le nom de son chien) Apres, Apres, à route, à route, à route.

Et si on n'auoit veu rembuscher ou entrer le Loup dedans le bois (car il est aucunefois rare) le veneur pour bien dresser limier & ieunes chiens pour Loup, doit attendre le temps des lou-

ueteaux (enuiron le commencement de Iuillet, qu'ils cõmencent à courir par les bois) & aller en quelque bois ou buisson où il y en ait, & là mener le chien qu'il auoit choisy pour limier, le brosser, percer & trauerser, tant qu'il trouue les couches & le lieu ou hantent lesdits louueteaux: lors façonner son limier, comme i'ay dict cy dessus, & chasser en route lesdits louueteaux. Et si le veneur auoit quelque gentil leurier, qui fust ieune, le faisant bien fouller au limier, il pourroit estre facilement dressé: apres cela, retirer le limier tout doucement en le caressant & flattant.

Autrement on pourra dresser le limier. Quand il y a des neiges, le veneur soit diligẽt aller au matin à l'entour de quelque buisson auec son limier, pour se donner garde si quelque Loup rembuschera: & s'il en rencontre, doit suiure le trac, & mettre son chien dessus, en le flattãt & caressant tousiours, iusqu'à ce qu'il le lance, & trouue la couche, & apres le coure en route, faisant ce que i'ay dict. Ce qui sera facile au veneur, car il gardera bien que son limier ne change les voyes, estant balancé de costé ou d'autre : & ainsi on pourra bien dresser le limier. Et est à noter, que les Loups ont ce naturel & austuce durãt les neiges, s'ils sont deux ou trois, de mettre tous leurs pas dedãs le trac & pas du premier, tellemẽt qu'il semble qu'il n'y en ait qu'vn, ainsi que l'experience monstre de iour. Toutesfois on peut dire qu'ils marchent si pres à queuë l'vn de l'autre, qu'ils entremeslent leurs pas l'vn dedans l'autre, ou qu'ils mettent le pied au pas de l'autre dedans les neiges, comme trouuant ledit pas froissé.

Comme lon doit dresser les chiens courants pour la chasse du Loup. Chap 4.

IL y a en France cent mille chiens courãs, qui tous ne sçauroiẽt auoir mis vn Loup hors du bois, là où auec vn seul des miens, ie le feray vuider. Il y a bien plus, c'est que les chiens qui ne sont point dressez pour le Loup, s'ils entrent dedans le bois où

buiſſon, ſe retirent incontinent hors du bois, ayns le poil heriſſé: & le plus ſouuent le Loup en rauit deux ou trois. Les Gentils-hommes, mes voiſins ſçauent bien qu'il eſt vray, que le plus ſouuent perdent de leurs chiens: ce qui ne m'eſt iamais aduenu depuis cinquante ans que ie me ſuis meſlé de faire la guerre aux Loups. Il eſt doncques requis que les Princes & grands Seigneurs ayent des chiens, s'il eſt poſsible, qui ſoient de la race de ceux qui aimēt à chaſſer le Loup, & les faire bien nourrir enſemble, à fin qu'ils ſoient grands, forts & hardis. Et ſi d'aduenture n'y a chiens pour les dreſſer, qui ſoient deſia faićts, & entendent la chaſſe, ſera bon faire abbatre & amener vn carnage pres quelque moulin à eau, de l'autre coſté de la petite riuiere ou ruiſſeau: & là dedans ſe moulin faire cacher vn bon arbaleſtier, garni de ſon arbaleſte, & d'vn cyſeau pour tirer au Loup dés qu'il viendra manger au carnage: puis l'ayant bleſſé, amener les ieunes chiens, non plus aagez que d'vn an, ou bien pres, & les mettre ſus le ſang par où le Loup paſſera, en les excitant & donnant courage, meſme les conduire auec bonne compaignie de gents: par ce moyen ils ne faudront à ſuiure le train & ſang eſpādu, & iront trouuer le Loup bleſſé, qui ne ſe pourra à grand' peine releuer, lequel ils abbayeront: & s'il eſt mort, le pietonneront & foulleront auec leurs pattes. Cela fait ſera bon d'eſcorcher le Loup, & en mettre la chair cuire, puis quād elle ſera fort cuićte, la decoupper par morceaux, & auec pain de bon froument, laićt, & formage, le tout meſlé enſemble, l'enuelopper dedans la peau du Loup eſcorché: pour en attirer & receuoir l'odeur & le flair: puis en ſonnant le forthu & les trompes, ouurir ladićte peau, ſur laquelle ſera la teſte du Loup, ayant la gueule ouuerte, & laiſſer les chiens venir manger tout ce qui eſt ainſi mis ſur la peau. Autant en doit on faire des premiers Loups qu'ils chaſſeront apres les auoir pris.

La maniere de faire trainee & buisson pour le Loup. Chap. 5.

APres auoir succinctement discouru la nature du Loup, & la maniere de façonner les chiens, tant limiers que courans, pour la chasse d'iceluy, reste à parler maintenant comment il le faut chasser & prendre en quelque sorte que ce soit. En pre-

mier lieu, le soir deuant que lon voudra chasser, faut auoir faict prouision d'vn carnage de quelque cheual mort: ou bien, si le Seigneur de la chasse a le moyen de porter les frais, tuer vn cheual, & le mettre à deux ou trois iects d'arc loing du bois, en quelque terre labouree & hersee, s'il est posible, ou bien sus le sable, en païs de sable: & de la tripaille, faire au soir la trainee par vn homme à cheual, qui fera lier auec de bonnes & fortes harts, ou petites harselles (car sur toute chose ne faut qu'il y ait cordage) & ira à l'entour du buisson, si d'auenture il n'est trop grand & trop spatieux: à tout le moins se pourmener par les orees & bords dudict buisson, puis reuiendra iusques au lieu où le cheual aura esté abbatu, & se pourmenera à cheual assez loing dudit carnage iusqu'à minuict, ou bien le plus tard qu'il pourra: à fin que les loups ne l'aient si tost mangé, parce que s'ils cõmençoient à manger dés le soir, principalemẽt au temps, auquel les nuicts sont fort longues, comme en yuer, ils auroient bien tost faict, & incontinent apres se retireroient bien loing de là mais s'ils commencent à manger assez pres du iour, ils demeureront au prochain bois ou buisson. Parquoy s'il y a plusieurs buissons sera bon de faire plus d'vne trainee: & sur tout que lon n'y mette point de cordage, comme auons ia dict, autrement le Loup n'en approcheroit aucunement. Est bon aussi que celuy qui fera la trainee, ne soit de ceux qui hantent parmy les leuriers ou chiens courants, & qu'il ait auec soy quelque petit mastin qui mange carnage: car cela asseure bien mieux le loup pour y manger. Sera bon aussi en esté que le carnage ne soit loing de riuiere, ruisseau ou mare, à fin que les loups puissent boire, & eux retirer à leur buisson, sans en aller cercher ailleurs. Faut ausi que l'homme qui tuera le cheual ou qui l'aura apporté mort, leue les quatre quartiers, & les pende haut à quelque branche d'arbre pres de là, pour la nuict suiuante les abbatre & faire tõber vne ou deux heures deuant le iour. Mesme s'il y auoit commodité de quelques arbres pres là, seroit bon qu'il y eust vn homme, s'il fait clair de lune, ou qu'il ne face beau coup trouble, qui montast en l'vn desdicts arbres pour voir manger lesdicts loups, & dire le nombre qu'il en aura veu, & de quel costé ils auront tiré pour leur aller rembuscher apres auoir mangé: car c'est grand aduenture si les vieils Loups y viennent manger la premiere nuict, mais bien les ieunes. Et si le vieil loup arriue, les ieunes luy quittent bien tost le carnage, & se reculent attendans que le viel Loup ait mangé à son plaisir: mesme auant qu'il mange au carnage, il tournoyera à l'entour, regardant & escoutant s'il y a rien qui luy nuise. Puis s'il veut manger, arriuera en

courant

courant,& en prendra trois ou quatre goulees,puis se retirera arriere & reuiendra plusieurs fois en ceste maniere : & ay autrefois prins grand plaisir à les veoir ainsi faire. L'vn de mes gens en conta vne nuict seize sus le carnage,au mois de Ianuier.On dit en cómun prouerbe,que iamais Loup ne mangea d'autre,mais i'ay experimenté le contraire : car pour vne nuict en ont mangé deux que i'auois prins le iour deuant, dont ie leur feis faire la trainee. Aussi si les loups ont mãgé d'vn cheual,chiẽ ou pourceau chaud, ils ne peuuent descharger ne vomir cela : ce qu'ils font quand ils les ont mangé froids,à fin qu'ils puissent durer & courir plus lóg temps: cuidans par cela amuser les chiens à manger ce qu'ils reiettent & vomissent en courant.

Loup mange le Loup.

Comme le Veneur doit aller en queste, & faire le buisson pour la chasse du Loup. Chap. 6.

IE me suis plusieurs fois trouué en la cour,& és maisons de Princes & grands Seigneurs,là où lon me demandoit de la chasse des Loups. Et quãd ie venois à discourir ce que ie faisois,moy & mes gens,aussi le moyen de cognoistre le buisson, auec la couche du Loup,auec noz limiers, ils s'en rioiẽt, disants qu'il n'estoit point de limier, pour le Loup : mais l'experience monstre le contraire: car i'en ay tousiours deux ou trois bons, & bien dressez, encores que durant les troubles on m'ait pillé & desrobé quatorze chiẽs courants,des meilleurs de France, & huict grands leuriers, tous faits à la chasse du Loup.

Le Veneur donc qui veut aller pour le Loup, se leuera auant le point du iour,& partira du logis,pour estre incontinent apres le poinct du iour,au carnage. Arriué là, tiẽdra son limier de court, & s'approchera du carnage.S'il voit que la charongne ait esté trinee hors du lieu où elle estoit, il se peut asseurer que le Loup ou Loups y ont mãgé,cela en est la vraye cognoissãce:car les mastins & autres chiẽs ne trainent point le carnage,mais le mangent en la place où ils le trouuent. Le veneur donc pourra iuger le nombre des Loups à peu pres, par ce qu'ils auront beaucoup ou peu mangé.Puis,s'il y a terres labourees à l'entour, cognoistra le quartier où les Loups se retirent apres auoir mangé,par ce moyen pourra en asseurãce lascher son limier sur les voyes,sans se trop rebaudir.

Quand il sera arriué aupres du bois, si son limier n'est secret le tiendra plus court, & fera toutes les sentes, chemins, & auenues de la lisiere dudit bois ou buisson : & là où son limier trouuera le rembuschement, & qu'il se voudra presenter aux branches, ronces ou herbes, n'entrera plus auant, & festoyera son limier en le retirant de là, sans le permettre entrer plus auant : car i'ay veu beaucoup de Loups qui n'estoient la longueur du traict loing du bord du bois : de faict que si c'est vn vieil Loup, il sera quelque

temps à escouter au bord du bois:& s'il a esté autresfois chassé & il ait le vent du limier, ou bien qu'il l'ait ouy, s'en fuira de grand effroy à plus d'vne lieue ou deux de là. Ayant donc le veneur trouué le rembuschement des Loups, il mettra à l'entree du bois vne brisee par terre:& plus auant vne autre brisee pendante, puis ira faire son enceincte,& prendra les deuants en quelque grand chemin,ou petit vallon,s'il y en a. S'il trouue que les Loups soient passez:ne fera bruit ny poursuite grande, mais brisera comme deuant,pour aller encore par autre endroit plus auãt faire les deuants. Aussi s'il ne trouue point qu'ils soient passez, doit regarder s'il y a des forts,ou quelque beau costau,qui soit vers le midy ou Soleil leuant,plein d'herbes & de mousses ou brieres,principalement eu temps d'hyuer,alors il se pourra bien asseurer que le Loup fait là sa demeure. Autrement en est il en esté : car durant les chaleurs,il se retire és bois taillis assez clairs,à l'ombre de quelque hallier, ou és bois de haute fustaye, & alors le veneur pour le prendre vsera de mesmes moyens que dessus, en conduisant son limier comme auõs dict. Et si d'auenture, les Loups n'auoient esté au carnage ,ou qu'on ne leur en eust point baillé, ceux qui menent les limiers doiuent dés le soir departir leurs questes,& auãt le iour se leuer,& s'en aller chacun à son quartier,& n'approcher du bois qu'il ne soit grand iour:par ce que bien souuẽt m'estant arresté assez loing du bois à vne haye,ou au bout d'vn village,ie les ay veus aller à leur buisson & rembuschement. Estant donc ainsi arriué auant le iour, faut escouter les abbais des mastins & chiens des villages : car si le Loup a passé pres de là, ils se tourmenteront d'abbayer auec grand effroy,d'autre façon qu'ils ne font aux gens:& alors chacun pourra bien estimer qu'il y a des Loups en ces quartiers là. Le iour venu faut s'acheminer vers le bois,tousiours ayant l'œil en terre, pour recognoistre les traces & pas de quelque loup qui aura passé par là, comme s'il a pleu vne heure ou deux auant le iour,on pourra facilement iuger que le Loup n'est allé loin:& si lon voit sus quelque terre,chemin ou taupiere,que ses pas ou voyes sõt pour aller droict au bois, alors faut se mettre en queste de long dudit bois ou buisson,& ne faudra lon a voir par le moyen du limier bien dressé, le rembuschement d'vn ou de plusieurs Loups. Cependant on fera toute diligençe de briser,faire ses enceinctes,& prendre les deuants,comme auons cy dessus declaré.

Comme lon doit chasser les Loups auec les chiens courants, & prendre à force. Chap. 7.

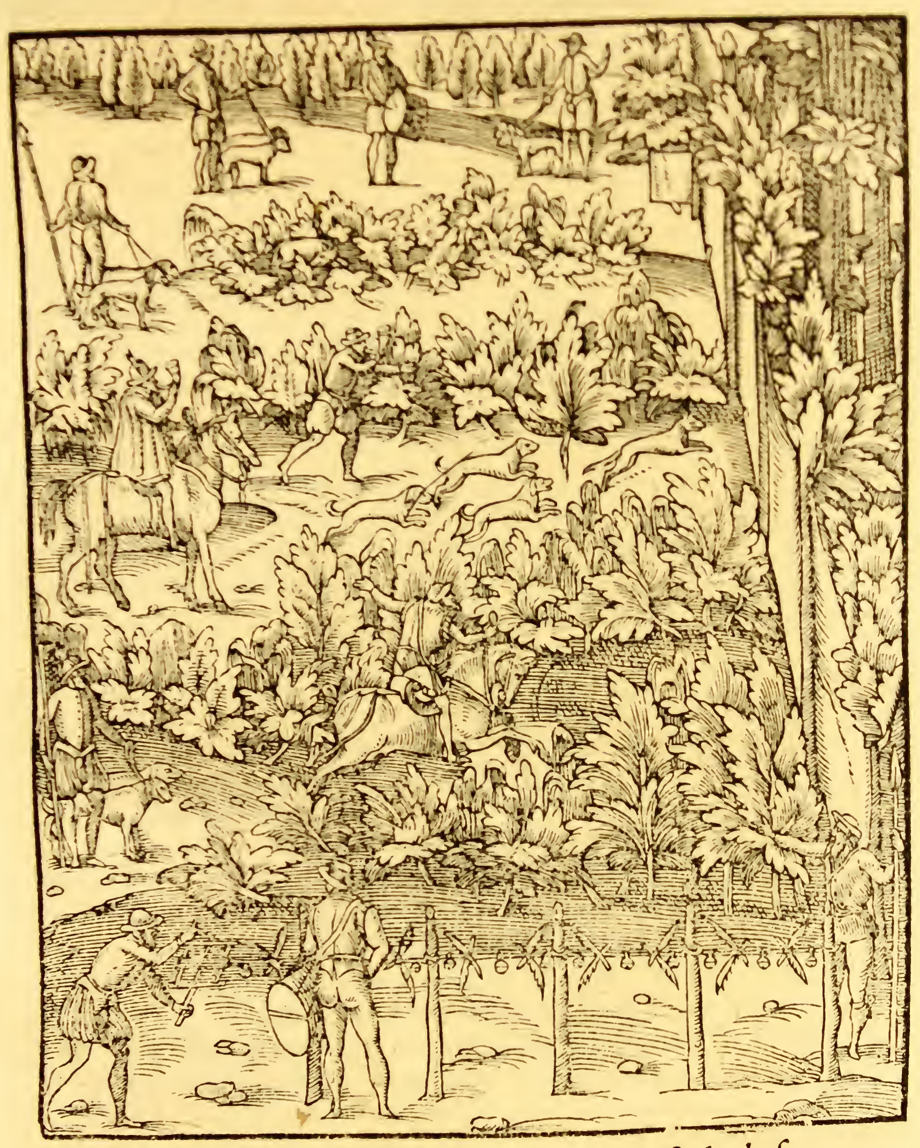
LE buiſſon faict, ſe retirera le veneur au lieu, où l'aſſemblee aura eſté termee, & chacun de ceux qui auront eſté en queſte auec les limiers fera ſon rapport: puis ayans tout prins leur refection du matin, le plus ſouuent le long d'vne haye ou

buiſſon, lon doit enuoyer les varlets auec leuriers aux buttes qui leur auront eſté monſtrees & marquees par le Seigneur, ou homme à ce cognoiſſant. Les chiens courants ſeront departis par bandes : les vns ſeruiront pour la meute apres que le limier les aura lancez. Et là faut bien auoir le ſoing que ceſte bãde ſoit des meilleurs, mieux dreſſez & plus viſtes chiens : leſquels, ſelon le nombre des chiens, ſera bon de changer à vne heure de là, ainſi que lon pourra auiſer. Sur tout, faut que touſiours le varlet des chiẽs ſoit à pied, pour les accompagner de pres, & les enhardir quand il ſera beſoing. Pour ce regard ſera bon d'heure à autre luy bailler chiẽs frais & de relais, & qu'il les relaye de pres: par ce moyen les premiers baillez reprendrõt leur haleine tout à leur aiſe. Vray eſt que pour les rendre plus hardis, faudra qu'il parle ſouuent à eux, & donne courage auec le ſon de ſa trompe : Car il y a beaucoup de chiens, s'ils ne ſont de race, qui n'oſoient entreprendre à courir les Loups, principalement les vieils Loups, d'autant que ſont beſtes plus furieuſes que les ieunes. Si le bois eſt grand, & que lon n'y puiſſe aller à cheual, ie trouuerois bon qu'il y euſt vn varlet pour accompagner les chiens, & les tenir en queuë, le plus pres qu'il pourroit. Auſsi voudrois bien, qu'il ſonnaſt ſouuent de ſa trompe, & qu'auec ſon forthu, il ne ceſſaſt d'enhardir ſes chiens. Vray eſt que les autres qui ne ſont à la queuë des chiens, ne doiuent ſonner mot, par ce que tant de ſonneurs de trompes, ſouuentes-fois eſtourdiſſent les chiens, & leur font perdre tout credit & moyen de bien chaſſer, quand l'vne ſonne deça, l'autre delà Si c'eſt vn vieil Loup, & qui ne voye aucune choſe qui luy nuiſe, ne faudra d'entreprendre le cours : ains ſi on le veut prendre à force, & que le temps de iour ſoit aſſez long, faut le rebouter, & rembarrer dedans le bois quand il s'offrira. Incontinent le Loup apres auoir cerché tous moyens de ſortir, & trouuant touſiours gents tant à pied qu'à cheual, & tabourins qui luy feront teſte, ſe ſentira tant preſſé, qu'il ne ſçaura auoir autre recours ſi-non de courir çà & là. Alors on doit cõtinuer à luy bailler chiens frais & de relais, qui le courent à pleine veuë. Qui eſt vne des plus belle chaſſe qu'il eſt poſsible de voir. Cependant il ſe faut donner garde de ſes ruſes: car apres qu'il n'en peut plus, où il gaigne dans vne grande taſniere de blereau, la où il entre la queuë deuant & alors le faut enuironner de chiẽs pour le tenir aux abbais: oubien il ſe ſauue dãs quelque fort hallier d'eſpines ou ronces: alors chacun y doit accourir pour la le prendre & ſaccager. I'en ay prins beaucoup a force, dont aucuns ont duré pres de huit heures : les autres ſe ſont en cela tellement entretenus, gardants leur force &

haleine, que la nuict venoit, & nous les perdions par faute de iour. I'en ay chassé tel qui a duré dix heures, à raison qu'il alloit souuent boire & se rafraichir en vne mare dedans le bois. C'est pourquoy on dit, que l'homme de guerre doit auoir trois choses en luy: Assault de leurier, fuitte de Loup, & defense de Sanglier. Car l'homme de guerre doit assaillir aussi hardiment, que faict vn bon leurier, qui prend & assault tout ce qu'on luy monstre: s'il luy est besoing se retirer, fault qu'il garde l'haleine de luy ou son cheual: & s'il est tellement pressé de combatre qu'il n'en puisse eschapper, faut s'acculer contre maison, haye, ou fosse, ou buisson, & là soustenir l'assault: & ce pendant auiser de grand' hardiesse à tuer quelqu'vn de ceux qui l'assaillent, & passer à trauers d'eux: par ce moyen, plusieurs combattans se sont sauuez, Au surplus, si on chasse en vn buisson, & qu'on ait failly, les Loups le lendemain y reuiendront, & rembuscheront au mesme buisson s'entrecerchans: mais le iour d'apres ne les y faut plus cercher. Aussi si quelque Prince ou grãd Seigneur vouloit courre à force de chiẽs courants, faudroit enuironner le buisson de leuriers, & se tenir à trente ou quarante pas loing du bois, à fin qu'incontinent que le Loup mettra la teste hors, ils le rembarrent dedans. Car s'il a esté couru des leuriers, & qu'il en trouue quelqu'vn en teste en tous endroits, ou il s'offrira à sortir, il n'osera plus entreprendre la campaigne. Et s'il aduient que le buisson soit si grand qu'on ne le puisse enceindre & enuironner de leuriers, fault l'enuironner de toille ou quelques grands halliers à mesle carree de bonne grosse ficelle hauts d'vne brassee pour seruir de defense seulement. Et ainsi le Prince auroit bien son plaisir de voir chasser ses chiens.

Trois choses necessaires à l'homme de guerre.

Comme on doit chasser les Loups sans Limier. Chap. 8.



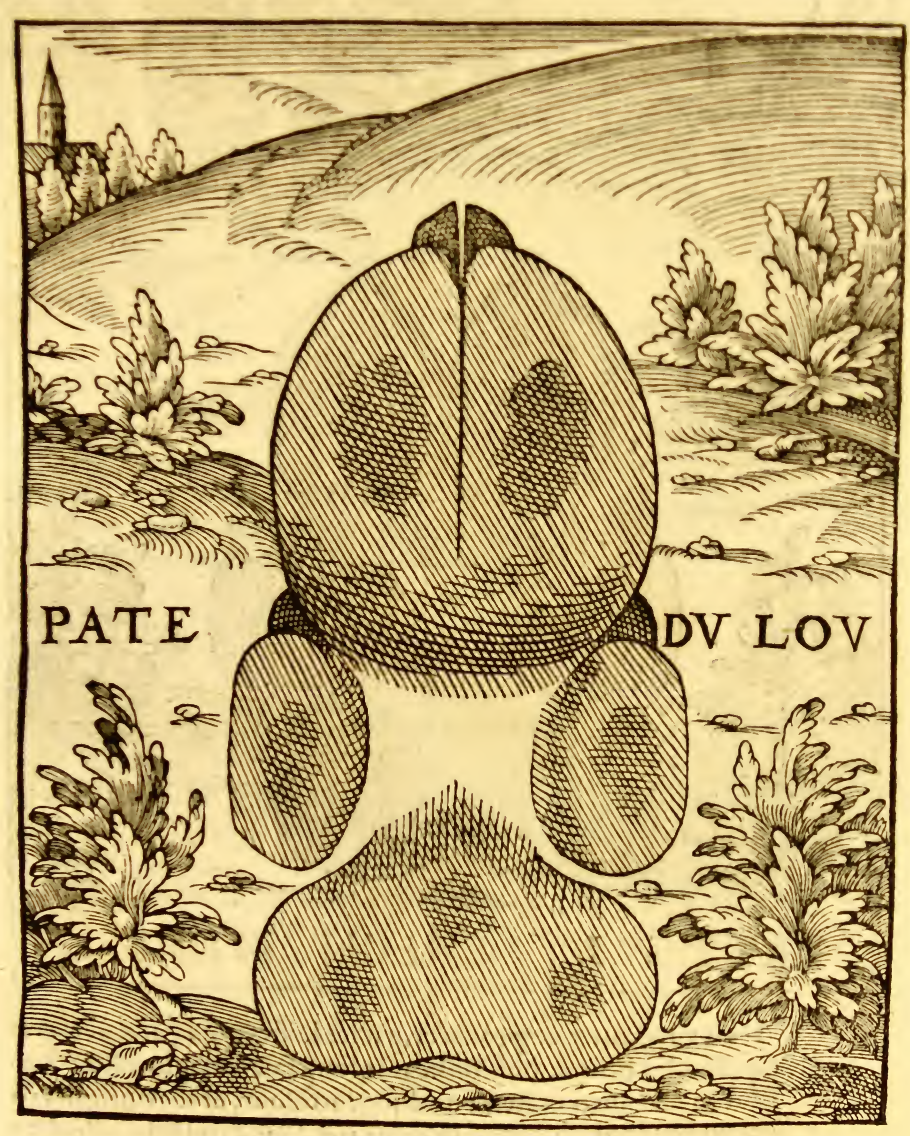
LE Seigneur ou Gentil homme qui veut auoir plaisir de chasser les Loups, & n'a aucun limier qui soit bien dressé: bien a il des chiens qui aiment a chasser Loups, les pourra dresser de ceste maniere. Doit auoir gents tãt à pied qu'à cheual, pour al-

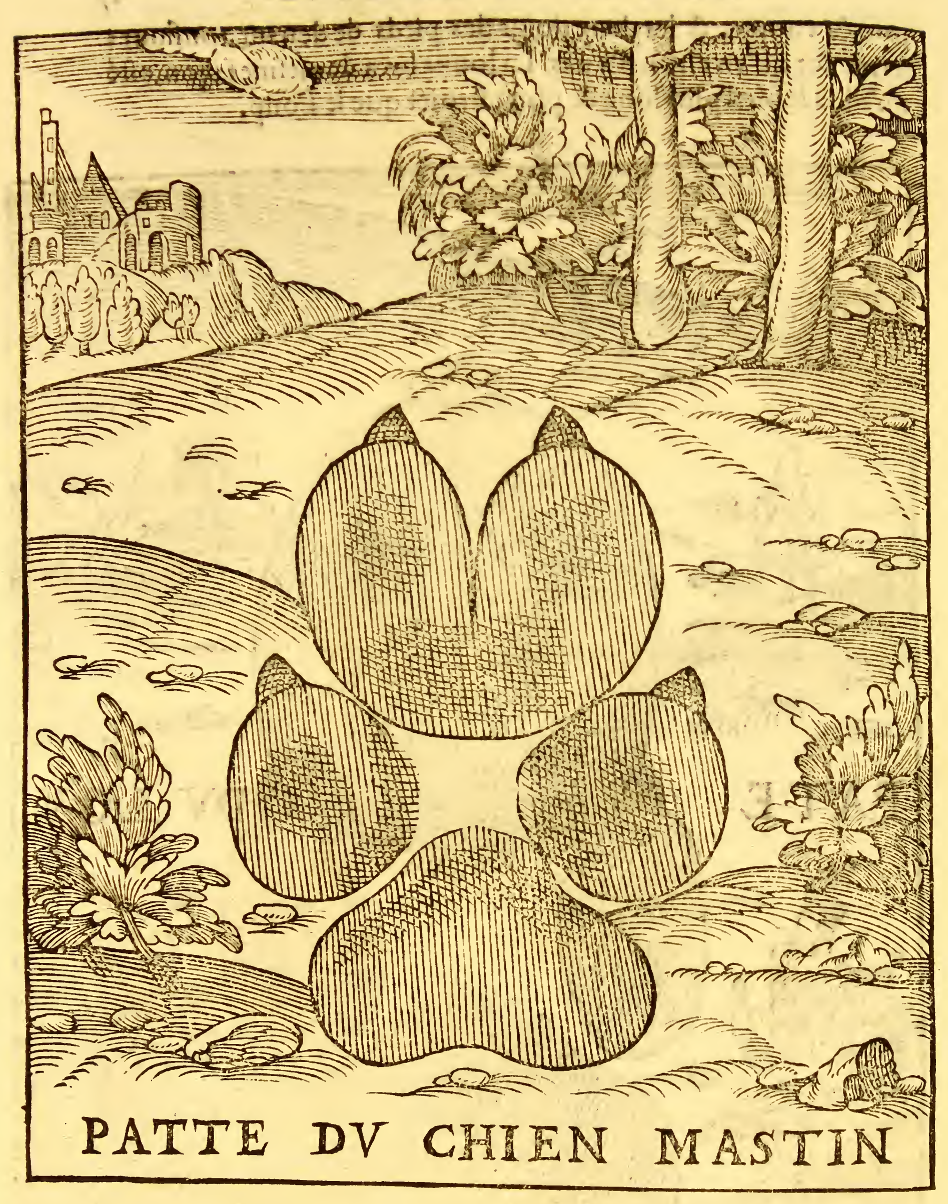
ler de grãd matin à l'entour des bois & buiſſons, eſquels les loups ont accouſtumé ſe retirer: où faut penſer qu'ils demeurerõt toute l'annee ſans s'eſcarter aucunement, moyennant qu'on ne leur face par trop de tourmẽt, s'ils ſont eſté nais & nourris auſdicts buiſſons & bois. Ceux qui iront pour les guetter & reuoir, auront touſiours l'œil ſoigneux ſur les terres labourees, chemins, ſentes, & petites aduenues, à ſçauoir en eſté ſur la poudre, & en yuer ſur les bouës & fanges: & s'il a pleu la nuict, fera beau en reuoir, pourueu que la pluye ait ceſſé vne ou deux heures auant le iour. Eux donques voyans par les traces delaiſſees és terres, que les Loups ſont allez droit au bois pour ſe rembuſcher, moyennant que les pas & voyes ne ſoyent par pluies, ou poudre recouuertes, iugeront pour certain le Loup ou Loups eſtre rembuſchez audit bois: duquels ils ne bougeront aucunemẽt, pourueu qu'ils n'ayẽt eſté forthuez de quelqu'vn, ny ſuiuis de maſtins ou autres chiens courans. Car ſi on les a veus, & qu'aucuns ayent hué & crié apres eux, & mis leurs chiens & maſtins apres, & ſoient Loups qu'ayent eſté chaſſez, ne ſe faut attendre à le trouuer audit bois ou buiſſon, ains s'en iront à plus d'vne lieuë de là: par ce que le Loup a bien ceſte ruſe & malice de nature, de ſçauoir qu'il eſt rauiſſant, & pour ce regard hay d'vn chacun. Si dõc les loups ne ſont huez ni ſuiuis de maſtins, on departira les leuriers pour aller aux cours & ſeront aſſis, comme nous dirõs cy apres. Puis on enuoyera les chiens courans, chacun aux lieux ordonnez pour les relais: & le veneur auec quatre des meilleurs ciens qu'il ait, viendra au rembuſchement. Et là fera aſſentir à ſes chiens, les branches par où le loup ſera rembuſché. Et voyent qu'ils ne demandent qu'à courir en laſchera & decouplera deux des plus ſeurs, qui ayment plus à courir le Loup, & dés qu'il orra l'vn deſdicts chiens abbayer, decouplera incontinent les deux autres ſur les voyes, broſſant à trauers du bois pour les enhardir & rebaudir, ſonnãt ſouuent & criant, Harlou, harlou, harlou. Puis les ayant lancez, luy feront baillez les relais ainſi qu'on les aura ordonnez & de pres, car ſi on relaye chiens de loing & non de pres, pourront aller au change, & rompre la chaſſe. Et auãt que finir ce propos & paſſer plus outre ne m'a ſemblé hors de raiſon de deſcrire en ceſte part, la forme & maniere comme lon pourra cognoiſtre les voyes du Loup & de la Louue, & les diſcerner d'auec celles du chien. Si donc lon voit en terre labouree, ſable ou fange ou poudre, des pas ou voyes de Loups, & on eſt en doute ſi elles ſont d'vn maſtin, faut conſiderer la façon de l'empraınte du pied: car le Loup a le talon large & gros, faiſant trois foſſettes en terre ſous le talon. Il a les ongles

Difference entre le pas du loup & du chien.

gos

gros & courts, & les deux doigt des pieds de deuant tousiours ſerrez, ce qu'vn chien n'a pas. La louue les a de meſme façon, oſté qu'elle a le pied plus long & plus eſtroict que le Loup.





PATTE DV CHIEN MASTIN

Il y a aussi autre cognoissãce, par les laisses qu'ils font à l'entree ou issue des bois & buissons: car le loup fait ses laisses dures à costé d'vn chemin ou sẽte, en quelque carrefour, & sus quelques rõces ou buissons: la louue au contraire, rend ses laisses au milieu du chemin, fort molles & en platteau. On peut aussi iuger des Loups à les ouïr le soir hurler: car la louue hurle plus clair que le Loup: aussi font les ieunes loups de l'annee: mais le vieil loup hurle fort gros & menu. Outre cela, le Veneur pourra facilement

iuger qu'vn leurier ou grand mastin n'auroit pas esté la nuict ou le matin au bois.

Au surplus pour dresser chiens courans à courir Loups, faut auiser, comme i'ay dit cy deuãt, où pourra estre la retraicte des ieunes Loups au mois de Iuillet ou d'Aoust, pour leur en faire courir vn ou deux que lon aura pris tout expres, à fin qu'ils le puissent fouller & en iouir à leur aise. Mesme pour leur donner hardiesse & exciter d'auãtage à la chasse, sera bon les mignarder & festoyer de plusieurs petites friandises que le varlet aura portee, en sa grande gibeciere tout à propos. Et apres que lon aura cogneu, lesquels d'entre eux auront le meilleur vouloir, & seront les plus adextres & prompts à chasser, on les dressera pour seruir de limier, ains biẽ souuent on lancera deuãt eux quelques Loups, & les fera lon chasser en route, n'oubliant ce pendant à les tousiours mignarder & festoyer de plusieurs petites friandises: mesme à fin de les enhardir & aider à prendre la proye, souuentesfois se retirer des voyes, pour aller prendre les deuants: & s'il s'en rabat quelqu'vn, le bien festoyer & frapper à route: puis apres le retirer, & bien caresser. Vray est que sur tout faut prendre soing que lon ait des chiẽs de race qui courent Loup, d'autant qu'il y a chiens de toutes sortes. Les vns sont chiens de garde pour abbayer aux larrõs, quels sont les mastins: les autres sont allãts, cõme en Espagne, pour destourner & poursuiure la beste qui se presente quelquefois par les champs: autres à gros poil, pour aller à l'eau, appellez Barbets, qui portent le traict & chassent au gibbier des fleuues & estangs. Autres sont espaigneux pour leuer & trouuer les perdris, & cailles, appellez chiens couchans. Autres chiens pour aller dans terre combatre les renards & blereaux. Autres sont appellez dogues pour assaillir, mordre & tenir sangliers, ours, ou loups. Autres sont nommez leuriers, qui sont vistes & hardis à prendre ce qu'on leur monstre, quelque beste que ce soit: & portent grand amour à leurs maistres, combatans quelquesfois pour eux, & se laissans mourir pour l'absence de leursdicts maistres morts, ou bien estans allez en quelque voyage. Et doit lon bien faire cas des leuriers qui prennent vn grand sanglier, fier & orgueilleux, ou vn grand Loup, qui est vne beste fort cruelle, encor' que les leuriers soient beaucoup moindres q̃ limiers. Chacun sçait & a veu q̃ mes leuriers ne sõt de ces grãds q̃ lon voit à la Cour, ou en Bretaigne: toutefois ils prennẽt bien des Loups, qui sont le plus souuẽt trop plus grãds qu'eux: mais la race & accoustumãce y seruent de beaucoup. De quelque beau grand leurier de Bretaigne, & d'vne belle Leuriere à Liéure, on pourra tirer de beaux Leuriers pour Loup.

Comme on doit prendre les Loups auec Leuriers. Chap. 9.

APres auoir suffisamment monstré la maniere de faire le buisson pour les loups auec limiers, & sans limiers reste à deduire cõme on doit asseoir le cours pour lesdicts leuriers. Il faut donc en cest endroit auoir esgard par où les loups ont le plus sou

uent accoustumé se rembuscher,& sortir de leur gré au soir pour aller au carnage & cercher leur proye: car ordinairement ils viendront & sortiront par là. Et faut aussi auoir le soing que lon face le cours en bon vent: c'est à dire, que le vent vienne du bois droict au cours : car le Loup n'ira contre le vent, s'il sent que les leuriers y soient,& à val le vent n'en peut auoir aucun assentiment: toutesfois le vieil Loup ira plus souuent cõtre le vent qu'à val le vent : & souuent les y ay prins, mettant mes leuriers assez loing, qui les alloient assaillir de grand courage à la partie du bois. Le cours dõc sera assis à l'vne des saillies du bois, en bõ vent,& s'il est possible, que ce soit en quelque plaine ou en pied montant:& que les huttes se voient l'vne de l'autre faictes en façon de fer à cheual, cõme il est figuré cy deuãt. Outre cela, sera besoin d'auoir pour le moins sept laisses de grands leuriers,& deux laisses de legers leuriers, pour les lascher en queuë : & faut qu'ils soient assis à la partie du bois, accompaignez chacun d'vn homme à cheual, pour les dresser au cours. Dõc apres cela y aura trois laisses de chacũ costé du cours qui seront nommez costeresses, dont les deux premiers qui seront vis à vis l'vne de l'autre lascheront à l'espaule, si le Loup est entre les deux, autrement il ne faut qu'ils laschent plus tard. Et si lesdictes premieres laisses contéresses sont bien laschees, le Loup ne faillira d'entrer dedans le cours: aussi, si les autres laisses sont bien laschees,& qu'elles attendent que le Loup approche de leurs buttes, le Loup ne leur eschappera iamais,& pour cela, celuy qui tiẽt la laisse du fond du cours, doit saillir de sa hutte ses leuriers au poing & venir au deuant de luy,& luy bailler ses leuriers en teste, qui doiuent estre des plus hardis & courageux.

Sur tout, sera besoing que chacune laisse ait bonne hutte de toille, branches & fueilles pour couurir l'hõme & les leuriers: & ceux qui les tiennent doiuent estre bas, à genoil. Quant à moy i'ay fait faire des huttes de toille tannee, qui se tendent auec trois bastons, qui est pour le mieux: sous lesquelles l'homme & leurier sont à l'abry du vent & de la pluye,& ont sous eux de la fougere, ou de la paille, pour estre plus à leur aise,& s'il aduiẽt que le Loup soit attaché de leuriers, faut y courir diligemment, pour luy mettre vn espieu ou gros baston dedans la gueule, iusques à la gorge, à fin qu'il ne blesse les leuriers aux iambes ny au museau. Par ce moyen les chiens en iouissent bien à leur aise & sont rendus plus hardis à les prendre, s'ils les ont pris sans auoir esté blessez. Au contraire, si on ne leur donne secours incontinent, les Loups ne failliront de blecer beaucoup de leuriers, comme emporter aux vns la iambe, aux autres percer la teste,& faire autres outra-

ges, dont ils ſont puis apres fort malades, & bien ſouuent en meurent: d'autant, comme nous auons dict cy deuant, que la morſure des Loups eſt treſ-dangereuſe. Ayans donc les leuriers iouy à leur aiſe de leur proye, ne faut longuement les y laiſſer: mais chacun doit reprendre les ſiens, & s'en retourner diligemment à ſes huttes, s'il y a encore Loups au bois, & là les attendre, & laſcher les leuriers, comme a eſté dict. Et faut bien auiſer à ne les laſcher trop tard, vaudroit beaucoup mieux les laſcher pluſtoſt, & que le Loup retournaſt au bois, que de le laiſſer paſſer hors du cours: car s'il en eſt hors, & les leuriers ſont en queuë apres, à grand peine s'en prend il pas vn: toutesfois i'en ay prins pluſieurs, voire encore depuis quelques iours, eſcriuant ce preſent traicté. Auſsi, s'ils ſont faillis & eſchappez aux leuriers, ne ſe faut amuſer à les pourſuiure: car ils ne s'arreſtent point, mais vont touſiours: vray eſt qu'ils ſe pourront arreſter au prochain buiſſon ou bois, s'il eſt aſſez fort, & qu'ils ayent eſté griefuement foullez des chiens: mais ce pendant ils gaignent les deuants, & n'oſent plus entreprendre la compagnie, penſans y trouuer encore des leuriers: & lors on les prendra à force, qui eſt vne belle chaſſe ſur toutes les autres, d'autant que les chiens les voyans & ſentans deſia malmenez, les chaſſent & pourſuiuent auec plus grand courage & hardieſſe. Au ſurplus faut noter qu'ay veu quelquesfois que les leuriers font difficulté de prendre vne Louue chaude, ains la veulent ſaillir & couurir comme vne chienne: mais s'il y a aux cours quelque bonne leuriere, elle la prendra par enuie & ialouſie.

Comment on doit chaſſer & prendre les Loups ſans limiers, chiens courans & leuriers, auec les rets & filets. Chap. 20.

CY deuant nous auons deſcrit comme on doit prendre les Loups auec chiens courants & leuriers. Or parce que chacun n'a pas le moyen d'auoir chiens, ny la dexterité de les bien dreſſer, n'ay voulu obmettre à declarer la façon de chaſſer

les loups, sans aide aucune des chiens. Faut donc de longue main faire apprest de rets de menu cordage & raiseaux, pour tendre aux grands chemins, mesmes des lassieres: puis à quelque iour de petite feste, non pas au dimanche, qu'il faut garder selon le commandement de Dieu, faire assembler tout le peuple, voisin & proche d'alentour du bois ou buisson où hantent & se retirent les Loups: & ordonner à ceux de chacune parroisse, certains lieux & places pour se camper. Apres que les compaignies seront arrangees & separees l'vne de l'autre, la longueur d'vne picque, faudra entrer dans le bois, menant grand bruit de trompes, cornets, tabourins, huant tousiours, tirant droit où sont les filets & rets tendus, n'ayant crainte de passer ronces ny espines: car c'est où le Loup se cache, & laisse passer, sans sonner mot, ceux qui courent

Prouerbe. apres luy: dõt est venu le prouerbe, Il fait le loup à la carriere. Les paroisses donc chemineront en bonne ordonnance, conduite chacune par vn des principaux de la bande, à fin de leur faire garder bon ordre: & trauerser tout le bois iusques à l'endroit des rets & filets, & s'il y a des loups, ils ne failliront à sortir: mesmes on les pourra haster par des petits leuriers ou mastins mis en l'estrique à la partie du bois. Et s'il aduient que le loup ait passé les huttes de ceux qui seront à la garde des filets, on iettera incontinent apres ses fesses vn court baston, pour l'esbrouer & haster d'auantage, à fin qu'il n'ait la cognoissance du filet: par ce moyen il ne faillira de se ietter dans l'vne des rets, ou bien dans la lassiere ou raiseau: alors sera facile aux gardes des filets de le tuer. Dés qu'il sera tué, faudra incontinent tendre les rets ou lassieres, & se retirer chacun en sa hutte pour attendre les autres. Et sur tout faut que les huttes soient bien espaisses, ou de toille teincte, comme i'ay dit cy deuant. Au surplus à fin que tout le peuple assemblé, estant chacun en sa place, sçache au certain le temps qu'il deura entrer dedans le bois, on tirera vn coup de boitte d'artillerie, ou bien d'vne grosse harquebuse, qui sera pour signal d'entrer auec grand bruit dedans le bois. Et est bien requis auoir sur les filets, gẽs qui entendẽt à faire la haye, pour lassieres & raiseau, mesmes à les tendre, & principalement les rets, que i'ay fait tendre souuentefois sur fouchere, auec vn margouillet ou billebauquet qui est mis par dessous le maistre de la rets, & à chacun des fourcherons des fourches, mises l'vne auant, l'autre arriere, comme appert en la figure cy deuant: qui est la meilleure & plus soudaine façon de tendre les rets, & trop meilleure que sus le pieux.

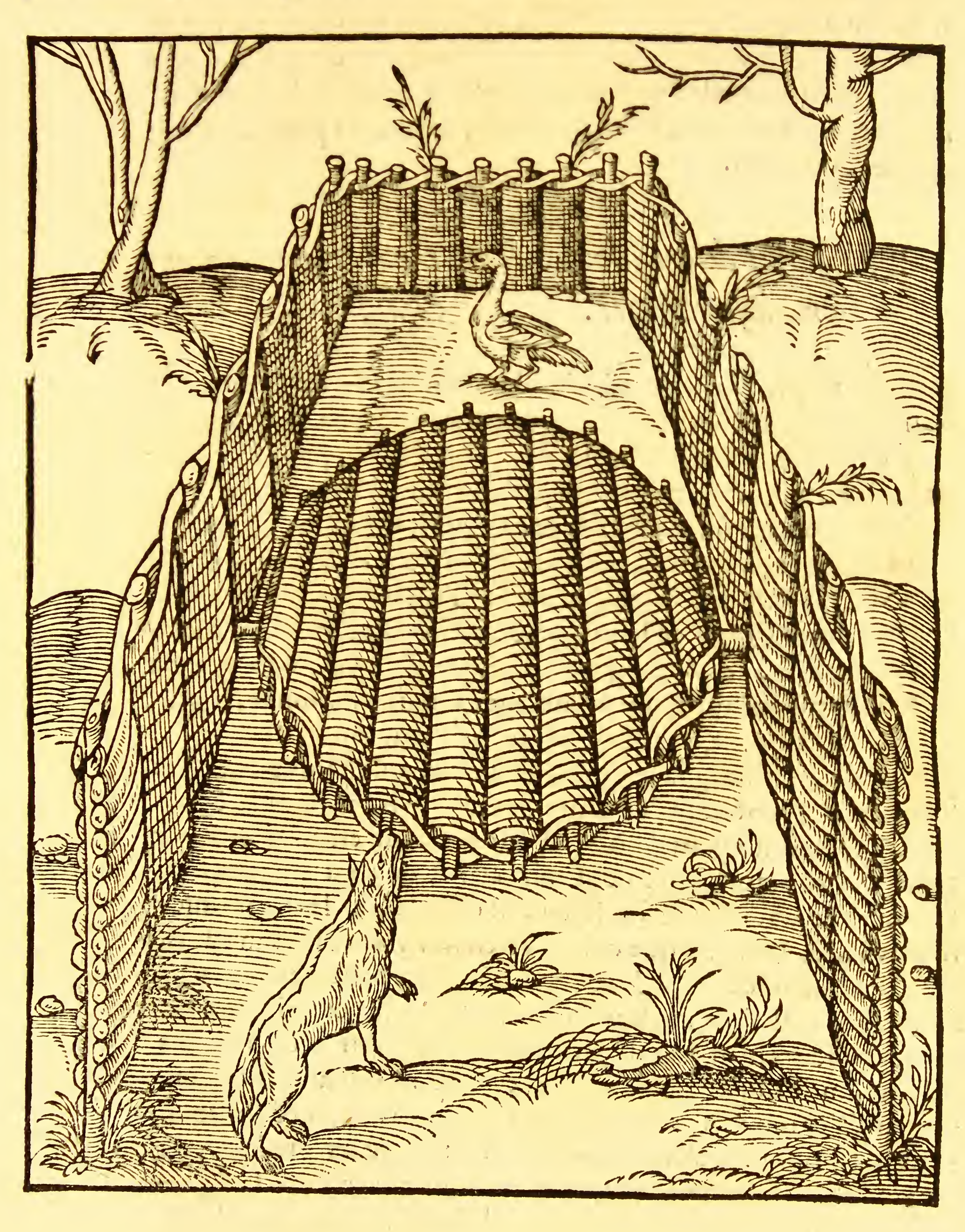
Faut donner ordre aussi, que les maistres des rets soient bien attachez à arbres, ou à gros pieux fichez en terre, selon la longueur

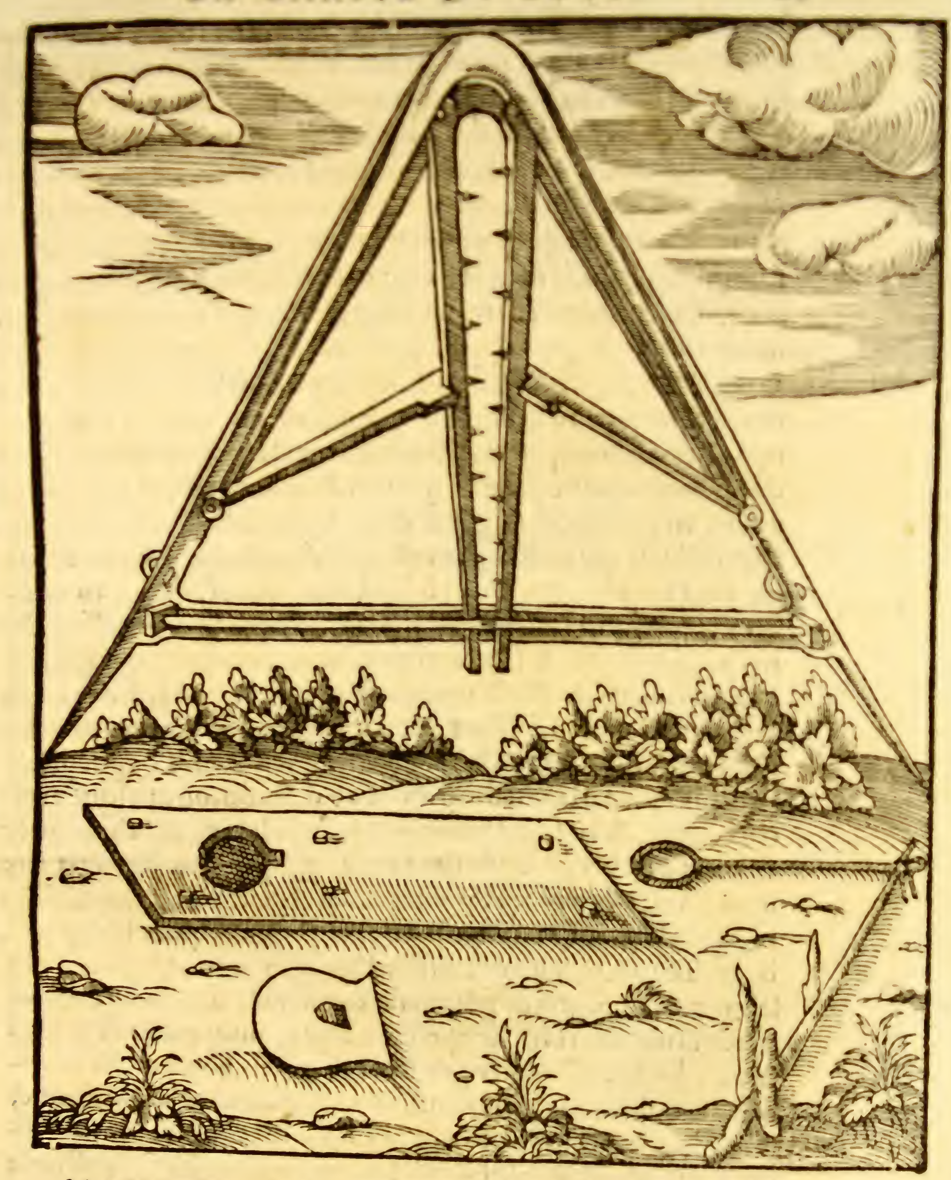
gueur de rets. Il y a aussi bien à regarder, pour bien faire vne haye pour les lassieres: car le plus souuent, ceux qui les font ne l'entendent pas bien, car ils les font toutes droictes, & sont trop meilleures ainsi que l'auons figuré cy deuant: car à chacun angle on met vne laniere, & peut ladite haye seruir pour deux costez. Il y a d'auantage, que iamais Loup, Sanglier, ou Cheureul, ne se tournera pour passer à costé, voyant l'ouuerture deuant luy, ayāt la haye des deux costez qui luy conduisent en allier de tonnelet. Au reste, sur tout faut, s'il est possible, tendre les pans de rets & lassieres à bon vent.

De la forme de prendre les Loups par pieges & autres instruments. Chap. 11.

C'Est vne profonde & admirable prouidence de Dieu, que l'homme premier, Adam, auant qu'il fust decheu de la perfection que Dieu luy auoit donnee lors de sa premiere creation, auoit imposé les noms aux bestes, comme il est dit en Genese, chapitre deuxiesme. vers. 20. & luy auoit donné puissance sur toutes bestes: comme il est aussi recité au premier chapitre dudit liure, verset vingt-six, & au psalme 8. Toutefois par le peché de nostre premier Pere, ceste puissance a esté ostee à l'homme, par l'horrible vengeance du Seigneur tout-puissant: de sorte que les bestes portent auiourd'huy dommages infinis à l'homme, le guettent, luy courent sus, rauissent son bien, le naurent, le tuent: qui est vn certain tesmoignage de l'ire de Dieu, qui a puny l'homme iustement. Dont ne se faut esmerueiller, ny murmurer aucunement, si l'homme ayant desobey à son createur est aussi desobey par les bestes, qui luy estoient subiectes & du tout emancipees: si l'homme ayant offensé son Dieu, est offensé par les bestes inferieures à soy. Vray est que ce bon Dieu ne l'a laissé sans moyens, pour pourueoir & se garder de la cruauté des bestes sauuages insidieuses & mal-faisantes: car l'homme par l'instinct de Dieu a inuenté plusieurs manieres de prendre & assubiectir à soy lesdictes bestes, cōme Loups & autres bestes cruelles. Nous auons cy dessus parlé des moyens de les prendre à force de chiens & leuriers, maintenant nous traicterons de la maniere de les prendre aux pieges, & autres instrumens propres, comme verrez en la figure suyuante: laquelle monstre comme il faut faire vne grand' fosse, qui soit couuerte d'vne claye surpendue, pour facilement tourner. De l'autre costé de la claye, faut mettre vn oison, aigneau,

ou autre tel bestail. Si le Loup entreprend & s'efforce de passer par dessus, la claye tourne, & le Loup tombe dedans la fosse. Laquelle doit estre bien couuerte de la claye, à fin que le Loup, qui est l'vne des fines & cauteleuses bestes qui soit, ne la puisse apperceuoir: & ceste façon est commune & facile.





MANIERE DE TENDRE LE PIEGE.

EST aufsi à confiderer, que fi le Loup approchant du piege tendu, vient vne fois à fentir la corde mife en lacet par deffus & autour du trebuchet (ce qu'il fera fans doute) il eft certain que foudain il s'en ira, & iamais n'en approchera tant q̃ le chaffeur qui aura tendu le piege ait fait perdre la fenteur de ladi-

ĉte corde, ce qu'il ſera prenant des crottes de la fiente du Loup & engraiſſant la corde du piege entierement, en la maniere qu'on poiſſe de poix vn chégros pour coudre ſouliers: & ce quand tu auras tendu au Loup, de fiente de Loup: quant au regnard, de fiente de regnard, & ainſi de toutes autres beſtes qui ſe prennent au piege: mais la difficulté eſt, de trouuer moyen de recouurer de la fiente de la beſte à quoy on veult tendre le piege, comme ſont le Loup, le regnard, le blereau, la foine, & le puttois. Et pource quād le chaſſeur voudra tendre ſon piege, il faut que le iour precedent, il s'en aille au boys, auquel il veult tendre, d'autant que c'eſt aux boys, taillis, foreſts, buiſſons & bruyeres, où lon tend à tels animaux couſtumierement, & le long des chemins où lon ſoubçonne la beſte deuoir paſſer, labourer auec le hoyau ſelon la largeur du chemin. quatre pieds en quarré, & la terre qu'auras labouree mettre en poudre, & l'eſgaller doucement, à fin que la nuiĉt ſuiuant, la beſte qui paſſera par ceſt endroit, inſculpe la forme de ſon pié dans ladiĉte terre, & que le lendemain matin, quand tu viendras recognoiſtre le lieu que tu auras labouré, tu cognoiſſes la beſte qui aura paſſé: & faut ainſi que diĉt eſt, labourer en pluſieurs & diuers lieux & par diuers chemins, à fin que ſi la beſte eſt au boys, tu la puiſſes aſſeurer, & par ce moyen ne tendre en vain. Quād tu auras faiĉt ton labourage, il fault pour le Loup, trouuer quelque cuiſſe de cheual ou d'aſne ou de mulet, ou quelque autre charongne, & en faire trainee par le boys le long des chemins & ſentiers d'iceluy, & en faiſant ta trainee, quand tu arriueras aux lieux où eſt labouré, faut y ietter ſix ou ſept lopins de ladiĉte charōgne de la groſſeur d'vn œuf ou enuiron: ſi c'eſt pour le regnard, blereau, foine, ou puttois, ſuffira d'appaſter autour deſdiĉts lieux labourez des rōgets de pouillaille ce qui reſte ſur l'aſsiette du maiſtre de la maiſon ruſtique apres ſon repas, ou appaſter des roſties de pain bis fricaſſees auec graiſſe telle que tu voudras, & le lendemain quand iras recognoiſtre les chemins où tu auras appaſté, infalliblement la beſte qui y aura paſſé la nuiĉt, aura fienté à l'endroit de l'appaſt, & laiſſé de ſes crottes, deſquelles tu poiſſeras la corde du piege, pour le tendre: ainſi en vſe le Seigneur de Mouſſac gentil-homme Limoſin pres Belac, vn des plus rares tendeurs de piege, & plus heureux chaſſeur qui ſe trouue,

FIN DE LA CHASSE
DV LOVP.